

Spedizione in abbonamento postale 45% Comita 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano - TAX PERQUE

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 350 Novembre-Dicembre 2019



FIG celebra i Coccorum

CON IL MINISTRO TERESA BELLANOVA



BRAGARD

Foto Stéphane de Bourgies

Concepita nel 1976 con la collaborazione di Paul Bocuse, la giacca da cucina GRAND CHEF rappresenta l'icona senza tempo della giacca classica per eccellenza. Per decenni si è affermata nell'immaginario collettivo come la giacca preferita dai più grandi chef del mondo. Realizzata esclusivamente nel più bel cotone del mondo (Pima Premium) da un partner del marchio: Vosges terre textile.

Gestendo tutta la catena della produzione, Bragard firma collezioni attuali e di classe. Le collezioni sono studiate nei nostri atelier di Epinal da personale esperto, le materie prime provengono principalmente da filiere corte e gran parte della collezione è etichettata Tissu France Terre Textile.

È nei Vosgi, storico territorio tessile, che Bragard elabora modelli dalle linee raffinate e comode. Grazie alle competenze di un team di talento, focalizzato sull'eccellenza della gamma, Bragard libera l'abbigliamento professionale e ne fa un elemento indispensabile dell'arte di vivere in cucina.



In attesa di Rimini 2020...

Buon compleanno, rivista "il Cuoco"

di **Luca Santini**
Vicepresidente FIC
Area Centro

Cari Associati,

la **Federazione Italiana Cuochi** sta vivendo un momento di grande trasformazione, con l'intento di essere sempre più radicata nei territori ed entrare nei cuori degli amici e colleghi che credono fortemente nello spirito dell'associazione e soprattutto nello spirito dell'amicizia. Ed è proprio qui che voglio soffermarmi, su questo valore fondamentale: l'amicizia, poiché credo fortemente che è con questo spirito che dobbiamo avvicinarci tutti quanti alla vita associativa, con l'idea di passare del tempo con persone che condividono le stesse passioni e, a volte, le stesse preoccupazioni, con l'intento di migliorare e migliorarsi.

Questo è lo stesso spirito con il quale tutti insieme andremo orgogliosi al prossimo grande appuntamento FIC: i **Campionati della Cucina Italiana**, che si svolgeranno all'interno del Salone Beer&Food Attraction alla Fiera di **Rimini dal 15 al 18 febbraio 2020**. I Campionati FIC sono diventati per tutta la Federcuochi un appuntamento importante, nel quale ci si incontra, ci si confronta e si cresce tutti insieme. È un grande momento di festa ed anche una grande opportunità per tutti noi, ai quali ormai è vietato mancare! Il programma, ancora una volta, sarà costellato di numerosi momenti preziosi, come quello dedicato ai giovani; quello agli allievi "speciali" dove prevalgono l'inclusione ed il gioco di squadra; quello per migliaia di professionisti delle varie categorie e competizioni, che avranno una nuova opportunità di trasmettere ciò che sanno, ma anche di imparare tecniche



e nuovi segreti. Sarà anche il grande appuntamento di squadre e team FIC da tutte le regioni, che si sfideranno al ristorante e nei cooking show, per conquistare l'ambito titolo di Campioni d'Italia, mentre le tante aziende partner saranno come sempre il nostro prezioso supporto.

Certo, i Campionati non sono l'unico appuntamento imminente e tutto il 2020 sarà denso di eventi già segnati nell'agenda FIC, che tutti noi siamo chiamati a condividere. Ma una parentesi speciale la voglio aprire, in questo contesto, proprio dedicata alla nostra amata e tanto letta rivista **il Cuoco**. Già, poiché proprio il nostro magazine ufficiale compie **ben 60 anni**. Era, infatti, il bimestre dicembre-gennaio 1959 quando l'Associazione Cuochi Italia Settentrionale dava alle stampe il numero 1 della rivista. Tutti i dettagli e la storia appassionante del nostro periodico li trovate all'interno, nell'articolo redatto come sempre con grande precisione dal nostro amico, socio e collega Lorenzo Pace. A me, visto che è toccato l'appuntamento

con l'editoriale, il grandissimo onore di rivolgere a nome di tutta la Dirigenza FIC i nostri migliori auguri di **BUON COMPLEANNO ALLA RIVISTA "IL CUOCO"**, con l'augurio e la speranza di poter progredire sempre più e di mantenere sempre l'autorevolezza della voce FIC conquistata in tutti questi decenni. Grazie, infine, a quanti hanno collaborato, collaborano e continueranno a farlo in Redazione, nel delicato e al contempo entusiasmante lavoro di veicolare le nostre notizie e le nostre immagini FIC in Italia e nel mondo. Cari Soci, Vi aspettiamo tutti a Rimini e... buona lettura! 

BRAGARD

per Federazione Italiana Cuochi

Dall'esperienza Bragard nasce la nuova linea FIC. Giacche e accessori realizzati nei migliori materiali e cotone esistenti al mondo. Tre modelli di giacche, Julius, Namur, Grand Chef e gli accessori, per venire incontro a tutte le esigenze di cuochi professionisti e allievi. Bragard e FIC, due eccellenze al servizio della cucina italiana.



Le giacche



Cappello King



Travel



Omer



Joplin



Villard

Carpathi



Gli accessori

PER CONOSCERE I NOSTRI PUNTI VENDITA

Servizio clienti: Tel. 031 268372 (lun-ven ore 13,30-17,30) - fic@bragard.com

Vendita online: www.bragard.com/it (nella sezione Shop Online/FIC)



BRAGARD

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IL CUOCO n. 350

Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

In copertina: Il Ministro Teresa Bellanova interviene alla cerimonia dei Collari Cocorum

Direzione - Redazione - Pubblicità
Sede nazionale FIC
Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Tel. 06.4402178 - 06.44202209
Fax 06.44246203 - e-mail: fic@fic.it

Tribunale di Varese aut. n.148
dell'8-12-1960 - Iscritto al ROC. N. 18609

Direttore Responsabile
PIETRO ROBERTO MONTONE

Coordinamento editoriale
ANTONIO IACONA
rivistailcuoco@fic.it

Foto: MAURO DI LEVA

Grafica, impaginazione e stampa
GIERRE PRINT SERVICE S.r.l. - Milano

Spedizione in abbonamento postale 45%
comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano

UBI BANCA SPA
Viale delle Province, 34/46 - 00162 Roma
C/C 000000000339 - Filiale 5681
IBAN IT91 0 03111 03212 000000000339
SWIFT BLOPIT22

Abbonamento annuo
Italia € 35 - Europa € 45 - Extra Europa € 60

**PER PUBBLICITÀ, MARKETING
E PROMOZIONE CON LA FEDERAZIONE
ITALIANA CUOCHI RIVOLGERSI A:
FIC PROMOTION srl (uninominale)**

Associata all'USPI Unione Stampa Periodica Italiana



Informativa ex D. Lgs. 196/03: La Federazione Italiana Cuochi nella persona del Presidente è il responsabile del trattamento dei dati che potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati a società collegate per le medesime finalità della raccolta e a società esterne per la spedizione della rivista. I dati raccolti, in banche dati, sono conservati presso la segreteria della Federazione Italiana Cuochi, a cui ci si può rivolgere per i diritti previsti dal D. Lgs. 196/03



in questo

- EDITORIALE**
- 3** In attesa di Rimini 2020... Buon compleanno, rivista il Cuoco
- ANNIVERSARI**
- 10** I 60 anni della rivista Il Cuoco
- EVENTI FIC**
- 14** La grande festa dei Collari Cocorum
- BOCUSE D'OR**
- 18** Sodalizio FIC e Bocuse d'Or per preparare gli Chef italiani
- EVENTI FIC**
- 20** Tante novità per Hospitality Salone dell'Accoglienza 2020
- 24** Federcuochi a Gustus 2019: contributo culturale e professionale
- MEET IN CUCINA**
- 26** Meet in Cucina 2019: confermato il primato nelle Marche
- SENZA GLUTINE**
- 28** Focaccia gourmet e gluten free
- DALLA CRONACA ALLA TAVOLA**
- 30** La Cassazione torna sull'Asterisco per surgelati nei menù
- LA PASTICCERIA**
- 32** "Nature" secondo Marco Deidda
- LE ORIGINI DEI DOLCI**
- 36** La sfogliatella di Lama dei Peligni





22



26

PREMIO SOLIDUS

40 Professionista dell'anno al Tesoriere FIC Carmelo Fabbricatore

UN CUOCO UNA STORIA

42 Massimo Biale: un cuoco con le "ali"

DIPARTIMENTO LAVORO

44 Cuoco: farlo in Italia e a condizioni migliori

CIBO E VINO PER LA MENTE

46 N₂O: Declinazioni con il sifone. Il libro di Danilo Angè
50 Io Essicco. Il volume di Tre Spade Academy

LADY CHEF

54 Le Lady Chef riunite nel primo Direttivo Nazionale

NEL MONDO DEI TARTUFI

56 Tartufo Bianco o Tartufo d'Alba?

EVENTI FIC

62 Food&Wine in progress: quinta edizione da record

DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE

64 Assemblea Nazionale: Roberto Rosati rieletto presidente

LE AZIENDE INFORMANO

66 Investire sul futuro risparmiando da oggi

FIC IN ITALIA

70 Abruzzo, Basilicata, BAT, Emilia Romagna, Trentino
Toscana, Puglia, Umbria, Valle d'Aosta, Veneto, Sicilia



42



58



FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
ENTE CON RICONOSCIMENTO GIURIDICO
N.171 DEL 31.10.2001



UNICO RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA
NELLA WORLD CHEFS SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI

Presidente ROCCO CRISTIANO POZZULO
Presidente Onorario EUGENIO MEDAGLIANI

Presidente vicario PIETRO ROBERTO MONTONE
Vice presidente area Nord GIANLUCA MASULLO
Vice presidente area Centro LUCA SANTINI
Vice presidente area Sud SALVATORE TURTURO

Segretario generale SALVATORE BRUNO
Tesoriere CARMELO FABBRICATORE
Segreteria ALESSANDRO LAUDADIO,
VALERIA PIZZUTILO, SABRINA TROMBINO

CONSIGLIO NAZIONALE - Simone Baleani, Stefano Beltrame, Giuseppe Boccuzzi, Stefano Bongiovanni, Riccardo Carnevali, Giuseppe Casale, Antonio Cascone, Cesare Chessorti, Alessandro Circiello, Gustavo Congi, Valter Crema, Michele D'Agostino, Ciro D'Elia, Andrea De Poli, Raimondo Di Cristo, Andrea Di Felice, Mario Falco, Gianna Fanfano, Marinella Ferigo, Giuseppe Ferraro, Francesco Paolo Fiore, Rosaria Fiorentino, Nicola Furio, Rocco Giubileo, Giuseppe Giuliano, Matteo Giurlanda, Giovanni Andrea Guadagno, Nicola Iasenza, Francesco Lanza, Roberto Lodovichi, Luigi Lombardi, Gianluca Masullo, Antonio Morelli, Pino Nacci, Lorenzo Pace, Antonio Passaseo, Massimo Paternoster, Tony Porseo, Domenico Privitera, Pasquale Reitano, Antonio Salvatore Romeo, Antonino Russo, Graziella Sangemi, Luca Santini, Angelo Daniele Scuderi, Alberto Luca Somaschini, Bruno Stippe, Fabio Tacchella, Salvatore Turturo

GIUNTA ESECUTIVA - Giuseppe Casale, Alessandro Circiello, Carmelo Fabbricatore, Giuseppe Ferraro, Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno, Gianluca Masullo, Pietro Roberto Montone, Luca Santini, Salvatore Turturo

DIPARTIMENTI FIC - Giuseppe Casale, Alessandro Circiello, Giuseppe Ferraro, Giovanni Guadagno, Roberto Rosati

COMPARTIMENTI FIC - Stefano Bongiovanni, Alessandra Baruzzi, Gaetano Raguni, Marco Valletta

INCARICHI SPECIALI - Stefano Beltrame, Riccardo Carnevali, Giuseppe Giuliano, Pietro Roberto Montone, Stefano Pepe

SENATORI A VITA (MEMBRI ONORARI) - Antifora Pasquale, Caprio Nono, Cascino Salvatore, Cicolini Bruno, Consentino Mario, Cranchi Carlo, Di Cristo Benito Filippo, Martinelli Pietro, Maulini Giovanni, Morvillo Antonino, Mungo Francesco, Pazzaglia Alessandro, Zappulla Carlo

COLLEGIO SINDACI REVISORI - Francesco Corapi, Luisana Merola, Rosario Seidita

COLLEGIO ARBITRALE - Dafne Alastra, Giacinto D'Amato, Alfonso Falanga, Francesco Lopopolo, Emilio Vaccai

FIC PROMOTION srl (uninominale) - *Presidente: Carlo Bresciani*

Consiglieri: Salvatore Bruno, Fabrizio Camer, Roberto Lodovichi, Rocco Cristiano Pozzulo
Segreteria: Virginia Bellini, Amalia Roberto

7

numero

Hanno scritto *in questo numero:*



PIETRO R. MONTONE
Presidente Vicario FIC
e Direttore Responsabile
Il Cuoco



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



EUGENIO MEDAGLIANI
Presidente Onorario



LUCA SANTINI
Vicepresidente FIC
Area Centro



CARLO LE ROSE
Consulente tecnico di
cucina senza glutine



GIUSEPPE GIULIANO
Responsabile Diparti-
mento Pasticceria FIC



LORENZO PACE
Presidente Unione Reg.
Cuochi Abruzzesi



GIUSEPPE FERRARO
Responsabile
Dipartimento Lavoro



SILVIA LANDUCCI
Esperta di tartufi



GIUSTINO CATALANO
Critico Gastronomico



GRAZIA FRAPPI
Giornalista

8

Inoltre:

Raffaele Marco Bagnato, Flavia Buscema, Luisa Caruso, Rossanina Del Santo, Gabriella Costi, Annalisa Grana, Daniele Melis, Antonella Millarte, Stefano Pepe



IL SAPORE DEL BENESSERE ACUSTICO



Identità Golose, Milano

**Prodotti e tessuti
fonoassorbenti
per migliorare
il comfort
del tuo locale**

www.caimi.com

Per informazioni:
Tel 0362 491001
vendite.italia@caimi.com

Caimi
BREVETTI
SNOWSOUND



I 60 anni della rivista

il CUOCO 60

di **Lorenzo Pace**

IL MAGAZINE UFFICIALE FIC È LA PIÙ ANTICA RIVISTA DEDICATA AI CUOCHI ITALIANI ED OGGI È UN PERIODICO AFFASCINANTE E AL PASSO CON I TEMPI IN VERSIONE ANCHE DIGITALE. RIPERCORRIAMO LE TAPPE PRINCIPALI DELLA SUA STORIA IN QUESTO ARTICOLO DETTAGLIATO...



10
Il primo numero

Fu l'Associazione Cuochi Italia Settentrionale che nel mese di dicembre del 1959 pubblicò il numero "zero" della rivista "IL CUOCO". Un bollettino associativo in formato ridotto e sperimentale, che riscosse l'apprezzamento dei cuochi e degli operatori del mondo gastronomico, tanto da convincere i dirigenti dell'Associazione a dare vita ad una rivista dei cuochi italiani.

La testata venne registrata presso il tribunale di Varese l'8 febbraio 1960, contestualmente fu stampato il primo numero in formato "tascabile", 22 cm per 14, con 32 pagine e in edizione bimestrale. Direttore responsabile venne nominato lo chef Carlo Prandini e direttore editoriale l'avvocato Franco Calesella, e fu grazie al suo impegno che per i primi numeri "Il Cuoco" riuscì ad essere stampato, nonostante le difficoltà economiche, e ad acquisire sempre maggiore consenso nella categoria.

"Il Cuoco" era strutturato in diverse rubriche: da quella storica e culturale sulla cucina e la ristorazione, a quella sulle tecniche di cottura, passando per gli approfondimenti sulla formazione professionale, il rispetto dei diritti sindacali dei cuochi e fino alla ricerca di occupazione. Un ampio spazio era dedicato alle ricette, sia quelle di cucina classica che

quelle tematiche sui prodotti, senza trascurare le ricette creative degli chef più in vista dell'epoca. Nelle ultime pagine vi era il "notiziario sociale": una rubrica sulle attività associative svolte dall'ACIS. Questa impostazione, seppur con qualche piccola modifica nel corso degli anni, venne mantenuta fino al 1968. Con l'iscrizione all'ACIS, il socio aveva diritto anche alla rivista, mentre il costo per il solo abbonamento era di 2.000 Lire.

Nel gennaio del 1962 venne nominato direttore editoriale la pubblicitista Emmy Cargnelli, che apportò un rinnovamento grafico e anche di formato, passando a 28 cm per 21, e sotto la testata "Il Cuoco" venne aggiunto il sottotitolo "Organo ufficiale dell'Associazione Cuochi Italia Settentrionale - Rivista bimestrale di cucina classica".

Nel 1964 "Il Cuoco" ebbe un ulteriore restyling nella gra-

Gli auguri da...

Eugenio Medagliani, Presidente Onorario FIC

Se penso ai "passi da gigante" che ha fatto la nostra Rivista "Il Cuoco" in tutti questi anni, provo ancora una grande emozione. Già, perché oggi il magazine ufficiale della Federazione Italiana Cuochi potrebbe tranquillamente essere una rivista patinata sugli scaffali di edicole e librerie e attirare l'attenzione anche di un pubblico non necessariamente specializzato. Il commento non è mio, ma di tantissimi amici che, durante tutti questi anni, mi sono venuti a trovare e continuano a farmi visita e che vedono, di anno in anno, i grandi progressi fatti. È un giornale di cui tutti i cuochi FIC d'Italia e del mondo devono andare fieri, poiché è la loro voce ed il loro "tamburo battente", da cui far sentire le proprie esigenze ma anche far sapere al mondo le tante cose belle che loro fanno per difendere e valorizzare la cucina italiana. Grazie, Rivista "Il Cuoco". Sei un po' anche mia figlia... e come tale, ti voglio un gran bene e ti auguro tanti altri decenni di successi e di letture "affamate"!

fica di copertina e in quella interna e venne aumentata anche la fogliatura a 48 pagine (foto: Il Cuoco 1964).

Nel gennaio del 1967 ci fu la nomina a direttore editoriale del giornalista Franco Rosmino, che inserì la rubrica "l'eco dei giornali" nella quale venivano riportati ampi stralci di articoli sui temi della cucina, dei cuochi e della ristorazione trattati dai quotidiani nazionali.

Nel gennaio del 1968 venne nominato un nuovo direttore editoriale, il ragioniere Carlo Re, che da subito modificò la grafica di copertina e quella interna e diede maggiore chiarezza alla linea editoriale. In quegli anni l'obiettivo principale dell'ACIS era quello di far emergere il "ruolo sociale e culturale" dei cuochi per il contributo che essi davano all'economia nazionale e alla valorizzazione del turismo e ricevere così i giusti riconoscimenti dalle Istituzioni pubbliche e dall'impresaria ristorativa. Per dare voce a questo progetto "Il Cuoco" divenne lo strumento di divulgazione del lavoro meritorio dei cuochi e delle loro associazioni professionali. Nella rivista, infatti, venne dato ampio spazio al confronto, in alcuni casi anche critici e aspri, tra cuochi,

gastronomi, giornalisti e rappresentanti delle Istituzioni. Il 10 maggio del 1968 venne fondata la Federazione Italiana Cuochi e, durante il suo 1° Congresso del 18 e 19 novembre dello stesso anno, l'Associazione Cuochi Italia Settentrionale, pur mantenendone la proprietà, concesse l'uso della rivista alla FIC. Fu così che dal primo numero di gennaio del 1969 "Il Cuoco" divenne "Rivista mensile di cucina classica - Organo ufficiale della Federazione Italiana Cuochi" e in quell'anno furono stampati 9 numeri.

Dal numero di giugno del 1972 e fino al numero di dicembre del 1974, il comitato editoriale decise di apportare una modifica alla copertina della rivista, la quale avrebbe riportato, ad ogni pubblicazione, l'immagine di un dipinto di cucina antica.

A gennaio del 1975 venne nominato direttore responsabile l'umanista Eugenio Medagliani, che già dal numero di gennaio-febbraio apportò una prima modifica alla testata con l'eliminazione della dicitura "Rivista di cucina classica". Un rinnovamento nel formato, nella grafica e nei contenuti si ebbe dal numero di aprile quando, per l'intero anno, la rivista uscì anche mensilmente.

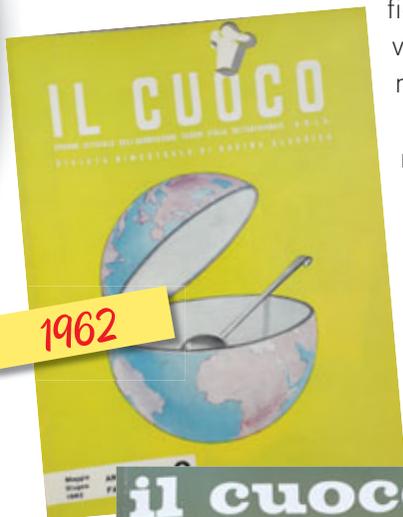
Il 20 aprile 1982 il coordinamento editoriale venne affidato al giornalista Piero Antolini, che si attivò per un ulteriore salto di qualità de "Il Cuoco", costituendo uno staff editoriale di professionisti della comunicazione e della grafica, cambiò anche alcuni contenuti e il risultato fu una rivista interamente a colori, meno autoreferenziale e con un ampio spazio dato all'intero mondo dell'enogastronomia.

Nel mese di aprile del 1990 venne nominato coordinatore editoriale il consulente di cucina Antonio Creti, incarico che ricoprì fino all'aprile del 1993. Successivamente la rivista fu diretta da un comitato di redazione coordinato dal segretario FIC Carlo Re, che si protrasse fino a febbraio del 1997, quando Re si dimise da segretario e al suo posto tornò nuovamente Creti. Dal numero di marzo/aprile dello stesso anno la rivista assunse una grafica e impaginazione più snelle, con molte immagini e articoli più brevi.

Dal numero di maggio/giugno 1999 assunse il coordinamento editoriale la giornalista Sonia Politi, che apportò ulteriori modifiche all'impaginazione e alla veste grafica.

Dal numero di maggio/giugno del 2002 la direzione editoriale de "Il Cuoco" venne affidata al segretario FIC Gian Paolo Cangini, che affidò a Patrizia Bonetto il nuovo progetto grafico e l'impaginazione della rivista (di cui si occupa ancora oggi) e ampliò la fogliatura arrivando a 84 pagine.

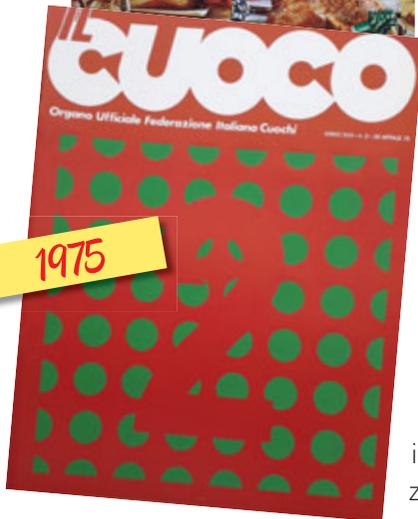
Un ulteriore rinnovamento nei contenuti si ebbe dal numero di luglio/agosto 2007, con l'aggiunta delle rubriche dei dipartimenti FIC, la Nazionale Italiana Cuochi, il Dipartimento Formazione, l'Ateneo della Cucina ed il Com-



1962



1968



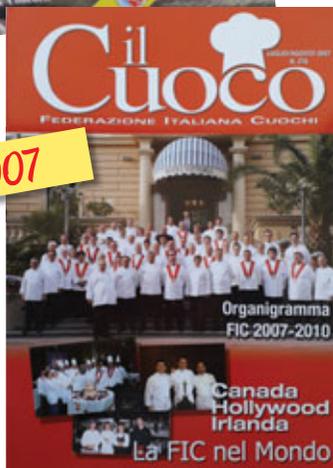
1975



1982



1999



2007

12

partimento Giovani. Venne aumentato anche lo spazio dedicato ai resoconti delle attività delle Associazioni Provinciali e Regionali, ma la grande novità fu la traduzione in inglese degli articoli principali. Questa versione "internazionale" fu presente sulla rivista fino al numero di marzo/aprile del 2016.

Dal numero di maggio/giugno 2011 la nuova coordinatrice editoriale, la giornalista Chiara Mojana, accompagnò una diversa impaginazione con maggiori contenuti di carattere tecnico informativo sul mondo della ristorazione, sulle competizioni gastronomiche e sulle fiere di settore, apportando un ridimensionamento dello spazio destinato alle attività associative e alle ricette.

Il 2014 per "Il Cuoco" fu l'anno di ulteriori innovazioni,

che iniziarono dal numero di gennaio/febbraio con una nuova grafica di copertina, d'impaginazione e di dimensioni, passando ad un formato di 27 cm per 23. Vennero fatte nuove scelte anche in merito alla modalità di stampa con quattro numeri in versione cartacea e due in formato digitale (foto: Il

Cuoco 2014 ed Il Cuoco 1° numero formato digitale). Dal numero di gennaio/febbraio del 2016 assunse il coordinamento editoriale l'insegnante di cucina Pietro Roberto Montone e dall'edizione di maggio/giugno prese il suo posto il giornalista Antonio Iacona.

Questa nuova direzione diede maggiore spazio alle tematiche sulla formazione professionale, alle informazioni sul mondo ristorativo e inserì l'intervista ad uno chef segnalato dalle più importanti guide gastronomiche.

Dopo quarantuno anni Eugenio Medagliani lasciò l'incarico di direttore responsabile de "Il Cuoco" e al suo posto, nel gennaio del 2017, subentrò Pietro Roberto Montone, ma questa è la contemporaneità...

Nel corso degli anni il "Cuoco" è stato rinnovato costantemente, soprattutto nell'ultimo quindicennio su indicazione dei presidenti FIC Paolo Caldana e Rocco Pozzulo, in modo da essere sempre al passo con i tempi. Ha pubblicato articoli che hanno trattato tutte le tematiche inerenti la gastronomia, la ristorazione e i cuochi. La rivista ha fatto formazione e informazione, contribuendo alla crescita professionale dei cuochi italiani, e si può affermare che l'obiettivo dei fondatori de "Il Cuoco" è stato raggiunto, ma questo non significa che il suo ruolo sia terminato. Nonostante viviamo nell'era della comunicazione mediatica, in cui tutto si cerca e si trova nella "rete" ma con molta superficialità, i cuochi hanno ancora bisogno di una rivista che sia "utile" alla loro professione. "Il Cuoco" può e deve assolvere a questo compito. Con il contributo delle migliori professionalità della categoria, "Il Cuoco" dovrà essere uno strumento di approfondimento e di proposta, una sorta di "manuale di avanguardia" della cultura gastronomica, delle tecniche culinarie e della professionalità dei cuochi italiani. 🇮🇹

Gli auguri da...

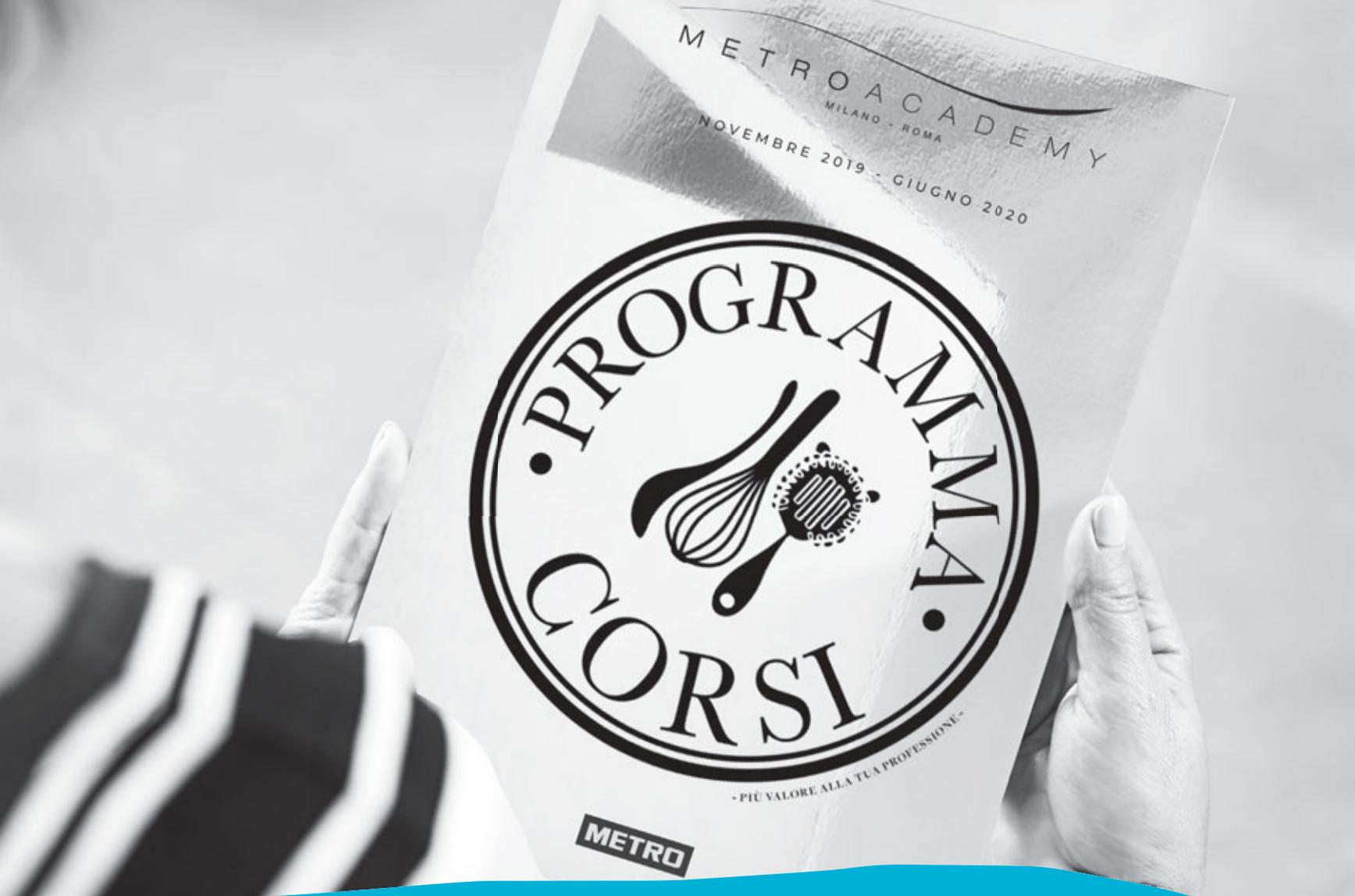
Rocco Pozzulo, Presidente FIC. Comprendere l'importanza di un "organo ufficiale" per una Federazione, che divulghi il pensiero della stessa e faccia conoscere all'esterno le proprie opinioni, laddove "proprie" si riferisce a migliaia di soci iscritti, credo faccia parte delle responsabilità di un Presidente. Da sempre abbiamo cercato di dare la massima importanza anche a questo "servizio" (così ci piace definirlo!) che diamo a tutti gli associati, che con entusiasmo e interesse attendono di poter leggere la rivista ogni due mesi. Come possiamo vedere nella storia del giornale, qui ampiamente riportata, i progressi negli anni sono stati tanti ed oggi possiamo presentare alle nostre berrette bianche un magazine moderno, che arriva a 20mila cuochi in Italia e all'estero e che presenta 4 versioni cartacee e 2 digitali. Far quadrare i conti anche qui, scegliere con cura firme e collaboratori, lavorare ogni giorno per selezionare il materiale più interessante e tutte le altre attività di redazione, non sono un lavoro facile. Per questo, assieme agli auguri per l'anniversario de "Il Cuoco", colgo l'occasione per ringraziare quanti si spendono per la crescita e il miglioramento della nostra rivista.



2014
primo numero
digitale

VIDEO-INTERVISTE:
Global Chef Challenge





I corsi di Gennaio

ROMA

Cucina

PIZZA: TECNICHE DI IMPASTO,
MATERIE PRIME E LIEVITAZIONI

14 Gennaio 2020
dalle 15:00 alle 18:00

Bar

I DRINK CALDI DAI PUNCH
ALL'IRISH COFFEE

15 Gennaio 2020
dalle 15:00 alle 18:00

Management

OTTIMIZZARE LA GESTIONE

28 Gennaio 2020
dalle 15:00 alle 18:00

MILANO

Cucina

PIZZA: TECNICHE DI IMPASTO,
MATERIE PRIME E LIEVITAZIONI

8 Gennaio 2020
dalle 15:00 alle 18:00

Management

OTTIMIZZARE LA GESTIONE

14 Gennaio 2020
dalle 15:00 alle 18:00

Bar

I DRINK CALDI DAI PUNCH
ALL'IRISH COFFEE

29 Gennaio 2020
dalle 15:00 alle 18:00

Scopri di più su:
metroacademy.it



Planet One
BEVERAGE & MORE

METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO

La grande festa dei *Collari Cocorum*



di **Pietro Roberto Montone**
Direttore responsabile
"Il Cuoco"
Presidente Vicario FIC

ANCORA UN'EDIZIONE STRAORDINARIA ALLA CAMERA DEI DEPUTATI PER CENTINAIA DI ASSOCIATI FIC. TRA GLI OSPITI INSIGNITI "AMICI DEI CUOCHI" ANCHE IL MINISTRO MIPAAF

Festa grande per circa duecento chef lo scorso **13 novembre a Roma** nell'aula dei gruppi parlamentari della **Camera dei Deputati**. Arrivati da tutta Italia, ma anche dall'estero, al loro collo è stata appuntata l'alta onorificenza "**Collegium Cocorum**". Un collare conferito al merito professionale dalla Federazione Italiana Cuochi. Come ricordato in apertura dell'evento dal presidente FIC, **Rocco Cristiano Pozzolo**, "questo riconoscimento anticamente era

tributato dalla Roma imperiale alla professione del cuoco. L'onorificenza nasce con l'obiettivo di premiare quei professionisti del settore, iscritti alla Federazione, che da oltre venticinque anni promuovono con successo le tradizioni e il prestigio della cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo".

A presentare l'evento è stato **Giuseppe Convertini**, noto conduttore della trasmissione **Rai Lineaverde**. I premiati, divisi per regioni di appartenenza, sono stati





Il professore Giorgio Calabrese insignito del collare "Amici dei Cuochi"

insigniti dal Presidente Pozzulo, dal sottoscritto **Pietro Roberto Montone**, dal segretario generale **Salvatore Bruno**, dal tesoriere **Carmelo Fabbricatore**, dal Vice Presidente Area Centro, **Luca Santini**, e dal dirigente e responsabile Public Affairs FIC, **Alessandro Circiello**. Un caloroso saluto è stato dato ai presenti anche dalla presidente dell'Associazione Cuochi di Roma, **Graziella Sangemi**.

La festa è stata resa ancora più emozionante dalla presenza di tante personalità e volti noti, alcuni dei quali hanno ricevuto il prestigioso collare "Amici dei Cuochi". Tra gli insigniti: **Lorena Bianchetti** (conduttrice di "A Sua Immagine", Rai1), Gennaro Sangiuliano (direttore TG2), **Giorgio Calabrese** (Presidente



La premiazione di Gennaro Sangiuliano, direttore di TG2

Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare), **Angelo Mellone** (capostruttura Rai1 e autore Linea Verde), **Luigi Scordamaglia** (Consigliere amministrazione ICE e presidente Filiera Italia) **David Granieri** (Vice Presidente Coldiretti). Collare conferito anche a diverse autorità politiche distinte per l'impegno a favore della valorizzazione del territorio e delle sue tradizioni. Su tutti il Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, **Teresa Bellanova**. Poco prima del suo intervento, che ha chiuso i lavori, erano stati premiati dal Presidente Pozzulo anche gli onorevoli **Giorgia Meloni** (Presidente Fratelli d'Italia - Commissione Affari Costituzionali Presidenza del Consiglio e Interni), **Lorenzo Viviani** (commissione Agricoltura della

15



Il presidente Rocco Pozzulo con il ministro Teresa Bellanova



Un gruppo di premiati con il Collare Cocorum



La premiazione di Lorena Bianchetti conduttrice di "A Sua Immagine" su Rai1 insignita del collare "Amici dei Cuochi"



Camera), nonché il senatore **Gian Marco Centinaio** (già ministro dell'Agricoltura).

"Abbiamo voluto evidenziare – spiega ancora il presidente di Federcuochi, Rocco Cristiano Pozzulo – da un lato l'importante capacità evocativa della cucina professionale e il prestigio di cui godono i veri professionisti del settore, dall'altro, anche attraverso l'assegnazione del collare 'Amici dei cuochi' conferito ad istituzioni e personalità vicine alla Federcuochi, la versatilità di un ambito che oggi è a pieno titolo un'importante espressione culturale del nostro tessuto

socio-economico".

Non è mancato, chiaramente, l'omaggio al conduttore Peppe Convertini, che si è visto anche lui donare la giacca e il collare FIC. Un grazie particolare il Presidente Pozzulo e tutta la folta platea dei premiati lo hanno voluto rivolgere a chiusura dell'evento a tutto lo staff della Federazione Italiana Cuochi, che ha curato la cerimonia fin nei minimi dettagli, coccolando ognuno degli intervenuti. Particolari che hanno reso questa cerimonia FIC indimenticabile per ogni singolo partecipante. 🇮🇹

16



Giorgia Meloni insignita del collare "Amici dei Cuochi"



La premiazione di Angelo Mellone capostruttura Rai1 e autore Linea Verde

IOMIASSOCIO



ABBONAMENTO
ANNUALE ALLA RIVISTA

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



GADGET 2020



TESSERA 2020
L'OPERA DEL GUSTO
+ADESIVO F.I.C. +GADGET

SCONTI

ficstore.it
OFFICIAL STORE



CONDIVIDI

CON MIGLIAIA DI BERRETTE BIANCHE
I VALORI CHE RENDONO UNICA
LA PROFESSIONE DEI CUOCHI

» POTRAI

- Partecipare a tutte le iniziative della propria Associazioni Provinciali e Unione Regionali, e a tutte le manifestazioni nazionali della FIC.
- Partecipare ai concorsi o competizioni organizzati dalla FIC (es. Campionati della Cucina Italiana, Jam Cup, Artistica...) e dalla World Chef.
- Seguire i corsi di Alta Formazione FIC sul proprio territorio.
- Ingressi agevolati e/o gratuiti nelle maggiori fiere di settore dove la FIC è presente (es. Sigep - Rimini, Hospitality - Riva del Garda, Host - Milano, Beer&Food Attraction - Rimini, Vinitaly - Verona).
- Scaricare l'APP FIC per essere sempre aggiornato.  

» UNA TESSERA TANTI VANTAGGI

SCONTI

- ✓ **Fic Store.it** abbigliamento, gadget on line.
- ✓ La tessera rientra nel circuito sconti di **Asso Cral**.
- ✓ Sconti riservati ai soci direttamente dai **partner FIC**.

AGEVOLAZIONI sul sito **FIC.it**

- ☑ Accedi alle aree riservate Cerco Offro Lavoro.
- ☑ Scarica filmati didattici.
- ☑ Accedi al ricettario FIC - on line - di Calc Menu.

ISCRIVITI **ONLINE** SU **WWW.FIC.IT**

Sodalizio FIC e Bocuse d'Or *per preparare gli Chef italiani*

di **Antonio Iacona**

UFFICIALIZZATA LA COLLABORAZIONE TRA LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E L'ACCADEMIA PER ALLENARE I CUOCHI SELEZIONATI PER LA COMPETIZIONE E PER L'AMBITA FINALE A LIONE

Tutto il prestigio e la cultura professionale dell'**Accademia Bocuse d'Or Italia** uniti alla storia, alla tradizione e alla forte organizzazione territoriale della **Federazione Italiana Cuochi**: si baserà su questi ingredienti la collaborazione tra le due realtà, per portare alla competizione culinaria più prestigiosa del mondo un'Italia sempre più competitiva. Un gioco di squadra che diventa realtà e che fa ben sperare per il nostro Paese di raggiungere risultati sempre più eccellenti e degni della nostra tradizione. A sancire il sodalizio, nelle scorse settimane, sono stati il presidente dell'Accademia, **Enrico Crippa**, con il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**. Con loro, c'erano il direttore dell'Accademia, **Luciano Tona**, il vicepresidente dell'Accademia, **Carlo Cracco**, l'ex presidente di FIC Promotion, **Seby Sorbello**, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Piemonte, **Stefano Bongiovanni**, e il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Provincia Granda, **Massimo Camia**. Il presidente Enrico Crippa è intervenuto anche come direttore del Comitato Scientifico della FIC.

“Abbiamo pensato che all'interno dell'Accademia fosse importante avere la presenza di un'associazione che rappre-

sentasse al meglio il mondo dei cuochi – dice Luciano Tona – e FIC ha una capillarità importante sul territorio nazionale e rappresenta una storia antica per la categoria. La Federazione è oggi presente in modo efficace, con Rocco Pozzulo e la

sua dirigenza, e ha dimostrato fiducia nei confronti di Enrico Crippa, appoggiando un modello di Accademia di grande qualità. Con questo gioco di squadra, l'Accademia potrà adempiere ancora meglio al proprio ruolo di preparare gli Chef selezionati”.

La selezione italiana è già partita e a gennaio ci sarà il primo appuntamento. L'attività preparatoria dell'Accademia può, inoltre, contare su una presenza forte e prestigiosa come quella dello Chef Carlo Cracco. Il suo rapporto speciale di amicizia con Crippa, la sua grande esperienza, la sua costante presenza alla finale di Lione, i suoi consigli utilissimi per i nostri cuochi, sono certamente una risorsa preziosa.

“Lavoriamo tutti sullo stesso piano, in un clima di forte collaborazione e uguaglianza – conclude il direttore – anche se alla fine il ruolo del presidente è un po' l'ago della bilancia: per la scelta dei candidati, dei prodotti, delle aziende... insomma, per la strada da seguire”.

“È per noi un grande onore e un prestigio collaborare ufficialmente e supportare con la nostra realtà federativa l'Accademia e il suo percorso preparatorio – commenta il presidente Pozzulo – e ci impegneremo al massimo per ottenere risultati internazionali sempre più importanti. Un prestigio che ricade certamente in positivo anche sulle aziende e i prodotti del nostro Paese. Siamo consapevoli che il progetto a cui stiamo prendendo parte è a lungo termine e che ci sono un cammino e un lavoro quotidiano e costante da compiere”.

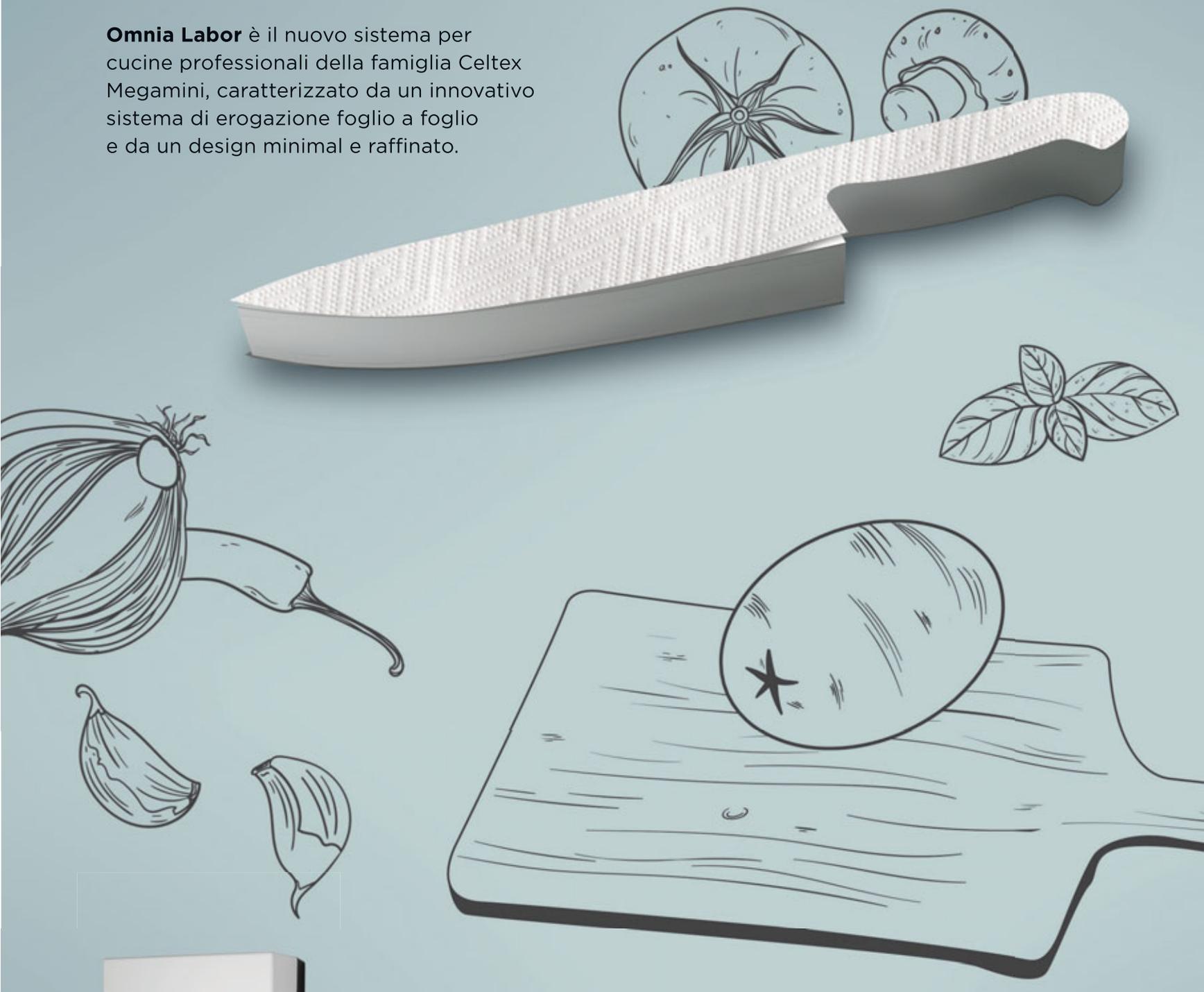
La fiducia dell'Accademia è rivolta anche alle Istituzioni, senza le quali non si potrebbero realizzare determinati obiettivi: l'Ente Fiera Tartufo Bianco di Alba, la Regione Piemonte, l'Ente Turismo Langhe Roero Monferrato, il Comune di Alba, che rappresentano un grande supporto. Il 27 gennaio, dunque, ci sarà la selezione del candidato che sarà accompagnato negli allenamenti in vista della finale di Lione. 🇮🇹

18



LA TUA ARMA IN CUCINA

Omnia Labor è il nuovo sistema per cucine professionali della famiglia Celtex Megamini, caratterizzato da un innovativo sistema di erogazione foglio a foglio e da un design minimal e raffinato.



Omnia Labor, proprio come il coltello da cuoco, è lo strumento indispensabile in cucina che assicura assorbimento, resistenza e continuità di servizio, riducendo il consumo eccessivo di carta e l'impatto ambientale.

celtex® | MEGAMINI
OMNIALABOR

Tante novità per Hospitality *Salone dell'Accoglienza 2020*

di **Redazione**

UNA NUOVA IMMAGINE, PIÙ CONTEMPORANEA E INTERNAZIONALE,
MA ANCHE NOVITÀ TRA CUI PIÙ SPAZIO ALL'AREA FOOD

È stata presentata nelle scorse settimane a Milano la **44^a edizione di Hospitality** – Il Salone dell'Accoglienza, in programma nel quartiere fieristico di **Riva del Garda dal 2 al 5 febbraio 2020**. Hospitality è l'evoluzione di Expo Riva Hotel, fiera italiana leader nel settore ospitalità e ristorazione, che dalla prossima edizione si presenta con una nuova immagine, più contemporanea ed internazionale, e con alcune novità tra cui più spazio all'**area food**, nuove tipologie di prodotto e focus sulla formazione con gli eventi dell'Academy. Debutterà, inoltre, il progetto **"Cucina in Emergenza"**, realizzato da **FIC**. Il Presidente di Riva del Garda Fierecongressi, **Roberto Pellegrini**, ha illustrato il quartiere fieristico: oltre 40.000 metri quadrati, 12 padiglioni in 4 strutture integrate tra loro. Situato in una posizione strategica, negli anni si è affermato come hub di tendenze e luogo di incontro per lo sviluppo di business, oltre ad aver contribuito all'espansione del sistema turistico ed economico del Trentino. "Hospitality è una delle nostre manifestazioni di punta e rappresenta perfettamente la nostra naturale vocazione per il turismo e l'accoglienza. Nei prossimi anni, grazie agli importanti investimenti già pianificati, potremo offrire non solo spazi più ampi che ci permetteranno di accogliere ancora più espositori e visitatori, ma anche servizi di qualità sempre più elevata e un quartiere all'avanguardia, sia dal punto di vista tecnologico che delle infrastrutture".

Carla Costa, Responsabile Area Fiere di Riva del Garda Fierecongressi, ha ricordato come negli anni la fiera sia cresciuta e si sia evoluta, grazie alla capacità di adattarsi ai cambiamenti del mercato e alle esigenze degli espositori. "Dopo 43 edizioni era giunto il momento di avere un nuovo nome e una nuova identità visiva che meglio connotassero la fiera come punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca.

e come hub internazionale di business e di aggiornamento per i professionisti del settore".

I numeri registrano un +43,6% (rispetto allo stesso periodo 2018) delle aziende che hanno confermato la presenza. Altro dato interessante, la crescita dei produttori diretti e dei grandi brand. "Siamo soddisfatti di questi risultati, soprattutto perché, oltre alla fiducia dei nostri espositori storici, abbiamo anche registrato l'adesione di nuovi brand che hanno scelto di essere presenti ad Hospitality per la prima volta", ha proseguito Costa. Contract & Wellness, Beverage, Food & Equipment, Renovation & Tech sono le quattro aree tematiche che caratterizzano la fiera, sia nell'immagine che nel percorso espositivo. Hospitality 2020 sarà un evento ricco di contenuti; un percorso espositivo unico e completo dalle materie prime, alle attrezzature per l'hotellerie e la ristorazione, fino all'impiantistica per la produzione della birra.

Tra le novità, l'ampliamento del padiglione dedicato al **Food** – 1.500 metri quadrati in più rispetto allo scorso anno – che ospiterà anche nuove tipologie di prodotti, come il





• BOSCOVIVO •

Dal 1982 a fianco degli chef

Tartufo Fresco Italiano
Tartufo congelato
Carpaccio di Tartufo
Tartufi in Salamoia
Succo di Tartufo
Brisure di tartufo

Caviale di Tartufo
Sale e Seasonings con Tartufo
Miele con Tartufo
Condimenti con Tartufo
Formaggio con tartufo
Salumi con Tartufo

Specialità Toscane e Carne di Cinghiale cacciata in Italia

Spedizioni in tutto il mondo

Per info

tel. +390575410396 +390575410388
Via dei Boschi 34, Badia al Pino 52041 Arezzo

www.boscovivo.it

venditeitalia@boscovivo.it

export@boscovivo.it



Seguici su



BoscovivoTartufi



boscovivotartufi

Grazie a Chef Sabrina Morandi e Chef Francesco Triscornia
PH Valeria Bismar



pesce surgelato e le carni rosse, e più spazio a gelateria e pasticceria. Poi i percorsi dedicati alle nuove abitudini alimentari, Gluten Free, Vegan, Halal, Kosher. Punto di riferimento per conoscere e approfondire le novità del settore, Hospitality Academy, che offre formazione itinerante, a 360 gradi, durante tutto l'anno. Nei 4 giorni, visitatori e professionisti potranno partecipare a più di 100 appuntamenti: seminari, tavole rotonde, workshop sul mondo Ho.Re.Ca. Non mancheranno cooking show, degustazioni e concorsi organizzati dalle associazioni presenti e dagli espositori. Confermate anche per l'edizione 2020 del Salone le due aree speciali del settore beverage, Solobirra e RPM – Riva Pianeta Mixology. Tra le novità, **Marcello Sanna**, Vice Presidente del **Dipartimento Solidarietà Emergenze** della Federazione Italiana Cuochi, ha presentato l'inedito progetto **"Cucina in Emergenza"**, che debutterà proprio ad Hospitality.

"Ringrazio FIC che ha scelto Hospitality per la prima tappa della competizione nazionale di Cucina in Emergenza – ha concluso Carla Costa. – Si tratta di un progetto in linea con il nostro salone e che abbiamo accolto con entusiasmo perché ci permette di dare visibilità al lavoro dei volontari che sono in grado di creare ottimi piatti nel pieno rispetto delle procedure e delle norme igienico sanitarie, anche in situazioni di emergenza e in scenari particolarmente difficili". Da sempre attenta alla sostenibilità e alla responsabilità sociale, Riva del

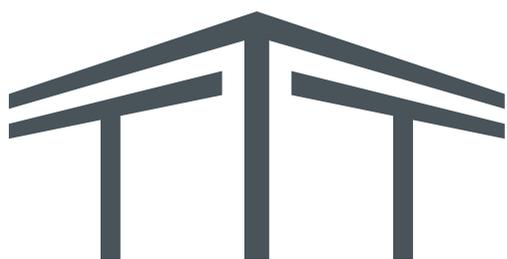


Garda Fierecongressi dal 2016 aderisce al progetto Food For Good, che prevede il recupero delle eccedenze alimentari degli eventi con l'obiettivo di trasformare l'abbondanza in una risorsa preziosa e dare il proprio contributo alla lotta allo spreco alimentare.

"Con questo contest vogliamo promuovere la ristorazione collettiva di emergenza e realizzare un approccio sistemico in armonia con le altre componenti coinvolte nelle grandi emergenze – commenta Marcello Sanna. – Intervenire e coordinare operazioni in situazioni di emergenza ed eventi critici dando il proprio contributo umano e tecnico-professionale è molto importante e stimolante. Senza dimenticare che impiegare personale altamente formato nelle arti culinarie e gastronomiche per favorire la cultura del volontariato attraverso la propria attività ha un valore sociale notevole e rappresenta una vera e propria sfida per il bene comune".

"Emergency Food Contest" vedrà ogni giorno 4 squadre impegnarsi nella preparazione di 200 pasti utilizzando ingredienti segreti che metteranno alla prova le competenze di Cuochi del DSE – FIC provenienti da tutta Italia. I pasti pronti verranno messi in vendita, mentre le eccedenze, grazie al progetto **"Food for Good"**, saranno donate al Banco Alimentare.

Nell'edizione 2019, il Salone ha registrato numeri record: 525 espositori, 21.135 operatori professionisti e più di 28.000 visitatori. 🇮🇹



TTT tableware

Forniture Hotel & Restaurant

TTT Tableware S.r.l.

Via Lucchese, 70
50019 Sesto Fiorentino - Firenze
Tel. 055.7096472 - Fax 055.4644083

email: commerciale@ttt.srl
www.ttt.srl

Distributore Esclusivo:



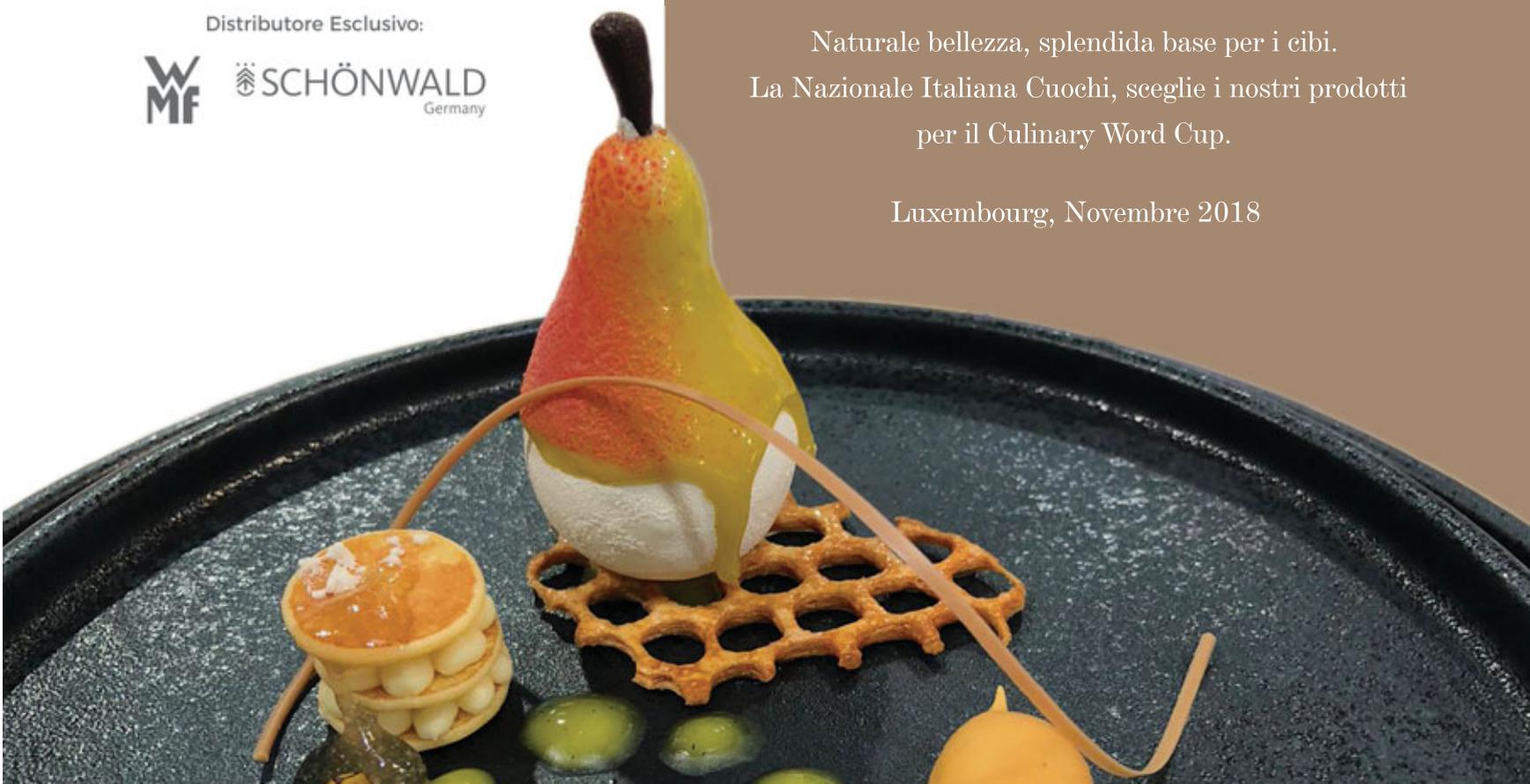
SCHÖNWALD
Germany



LUXURY MINIMALISM

Naturale bellezza, splendida base per i cibi.
La Nazionale Italiana Cuochi, sceglie i nostri prodotti
per il Culinary Word Cup.

Luxembourg, Novembre 2018



La Federcuochi a Gustus 2019: *contributo culturale e professionale*

di **Pietro Roberto Montone**
Direttore Responsabile
"Il Cuoco"
Presidente Vicario FIC

TRA COOKING SHOW, CONVEGNI E TAVOLE ROTONDE, FIC È STATA PROTAGONISTA AL SALONE DELL'AGROALIMENTARE DI NAPOLI, PUNTO DI RIFERIMENTO FIERISTICO PER IL MEZZOGIORNO

Ben 23 cooking show; 8 convegni e tavole rotonde; 6 degustazioni di ricette della tradizione aperte a tutto il pubblico; 2 momenti di alta formazione per i dirigenti provinciali: questo, e molto altro ancora, è stato l'apporto dato dalla **Federazione Italiana Cuochi**, attraverso l'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, a **Gustus 2019**, il salone professionale dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e della tecnologia.

Tre giorni di grande impegno, dal 17 al 19 novembre, alla Mostra d'Oltremare di Napoli, per i rappresentanti delle otto **Associazioni Provinciali** presenti nella regione Campania. Ad aprire la VI edizione dell'expo, nella hall 4, interamente gestita dal gruppo URCC, sono stati il Presidente FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, il Presidente URCC, **Luigi Vitiello**, il sottoscritto Presidente Vicario FIC, **Pietro Roberto Montone**, ed i Presidenti e le delegazioni delle Associazioni Cuochi di: **Napoli, Avellino, Benevento, Caserta, Salerno, Sorrento, Stabiese-Equana e Monti Lattari e Torre del Greco** area Vesuviana Nolana. Al loro fianco le massime autorità cittadine, i rappresentanti delle istituzioni provinciali e regionali ed ovviamente gli organizza-

tori della Progetta capeggiati dal Presidente, **Angioletto de Negri**. Nella tre giorni sono stati migliaia i visitatori provenienti da tutta Italia. In prima fila chef, ristoratori, buyers della GDO, operatori del mondo del bar e addetti ai lavori del food service. Oltre 100 i giornalisti presenti all'evento selezionato ufficialmente dal Ministero delle Politiche Agricole quale unica fiera di riferimento del Mezzogiorno.

La dimensione dello spreco alimentare nel settore della ristorazione europea è stato uno dei focus affrontati durante i tre giorni di Napoli. Si è partiti dal dato che annualmente vi sono 10,5 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, l'equivalente di 21 kg di cibo per cittadino europeo all'anno. La ristorazione, per essere ancora più precisi, vi contribuisce per il 12%, all'ammontare complessivo.

Non a caso, il palcoscenico di Gustus è servito a presentare un progetto per la riduzione degli scarti del settore della ristorazione. Gli chef FIC e URCC dal loro palco hanno illustrato a tutti come mangiare bene senza rinunciare al gusto, valorizzando i prodotti del territorio e le nuove tecnologie applicate al settore del food. Di





spreco alimentare, food waste e progetto Life Foster si è discusso a lungo negli otto convegni e tavole rotonde tenutisi. Proprio quest'ultimo progetto, cofinanziato dal programma LIFE della Commissione Europea e guidato dalla rete nazionale per la formazione professionale ENAIP Net, si occupa specificamente della riduzione degli scarti del settore della ristorazione. Tre sono le leve sulle quali Life Foster agisce: Educazione, Cultura della Prevenzione, Comunicazione.

L'interconnessione tra le dinamiche ambientali, sociali ed economiche individua, infatti, nell'educazione lo stru-

mento chiave per l'attuazione dell'Agenda 2030 mirante allo sviluppo sostenibile indicato dalle Nazioni Unite. Nel panorama europeo, la Federcuochi è uno degli attori protagonisti italiani del progetto in veste di ente di formazione. Ma a Gustus 2019 l'Unione Regionale Cuochi della Campania, guidata da Luigi Vitiello, oltre a discutere di qualità dei prodotti presenti nei piatti portati sulle tavole dei ristoranti, ha affrontato anche il sentito tema dei surgelati e soprattutto del problema dell'asterisco nei menù, che viene percepito come disvalore. Da Napoli è venuto l'invito ad allinearsi alle norme Europee. 🇪🇺

25

www.radioshowitalia.it

LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

RADIO SHOW ITALIA 103.5
IN FM NELLA PROVINCIA DI LATINA

Download on the **Google play** **App Store** **Windows Phone Store**

Meet in Cucina 2019: *confermato il primato nelle Marche*

di **Ufficio Stampa**

REGISTRATO IL GRANDE SUCCESSO A SENIGALLIA,
L'EVENTO ENOGASTRONOMICO DI ALTA QUALITÀ TORNERÀ
IL 27 GENNAIO IN ABRUZZO E IL 24 MARZO A BARI

L'esplosiva **Senigallia**, la cittadina costiera marchigiana con la più alta concentrazione di talenti in cucina, ha chiuso in positivo il 2019 con la **3^a edizione di Meet in Cucina Marche**, il congresso regionale che l'**11 novembre** si è tenuto al **Teatro La Fenice** della città, un'intera giornata di formazione e informazione per i cuochi marchigiani per accendere i riflettori sulla cucina regionale e sui prodotti agroalimentari. Ideato dal giornalista **Massimo Di Cintio** e promosso in collaborazione con l'**Unione Regionale Cuochi Marche** e con le **5 associazioni provinciali FIC**, la stessa **Federazione Italiana Cuochi** e numerosi partner, tra cui le aziende partner **FIC Electrolux, Pentole Agnelli e Bragard**.

La Regione Marche, con la vicepresidente e assessore all'Agricoltura **Anna Casini**, e l'**URCM** hanno ribadito l'importanza di momenti formativi come questi, necessari per la crescita e la valorizzazione del territorio. "Una bellissima occasione per esaltare i prodotti marchigiani di qualità, promuovere la nostra cucina e far conoscere i cuochi, ambasciatori della nostra qualità in tutto il mondo – ha detto Anna Casini. – La qualità e la biodiversità agroalimentare marchigiana arricchite dalla maestria dei cuochi costituiscono il nostro patrimonio più autentico e un vanto nel

panorama nazionale e internazionale".

Come nelle precedenti edizioni, l'evento ha chiesto ai cuochi relatori di approfondire e sviluppare un lavoro tecnico su uno o più prodotti/ingredienti tipici del territorio da presentare al pubblico.

Moreno Cedroni (2 stelle) padrone di casa insieme a **Mauro Uliassi** (3 stelle), ha presentato il nuovo libro scritto con **Cinzia Benzi**: Cedroni. *Il pensiero creativo che ha cambiato la cucina italiana* (Giunti), ripercorrendo le tappe principali della sua carriera passando dalla Madonnina del Pescatore al susci (senza "h") del Clandestino, e poi Anikò, Officina e infine, The Tunnel, il laboratorio volto a convogliare il meglio della tecnologia applicata alla cucina, al servizio del nutrimento e del gusto senza dimenticare la tradizione.

Nove i relatori chiamati ad interpretare il territorio, 8 cuochi e poi lui, **Paolo Brunelli**, rappresentante del nuovo modo di fare il gelato e di come esso viaggia con l'alta cucina. Un esempio è la sua ultima creazione presentata, un Negroni sbagliatissimo composto da un classico gelato alla crema, aromatizzato con le fecce della lavorazione del vermouth che danno una nota gustativa diversa, e poi impiattato con zabaglione al vermouth di Oscar Quagliarini, gel di gin, pellicola al bitter e meringa all'arancia.

"La carriera di un cuoco è legata alla sua fame di conoscenza": è così che Mauro Uliassi ha esordito sul palco, "per questo motivo chiudo il ristorante per alcuni mesi l'anno, perché ho bisogno di studiare, creare, ed è così che vengono fuori le idee che poi mettiamo in pratica nel laboratorio dove componiamo i menù del nostro ristorante". Uliassi ha preparato la sua Ostrica alla contadina e grasso di prosciutto di Carpegna Dop. **Errico Recanati** del ristorante Andreina (1 stella) di Loreto (An) è sempre una conferma, entrato in scena sulle note di Rock The Casbah dei Clash,

26



ha presentato il suo progetto "Sopra e sotto la cenere", un viaggio intorno al fuoco, ai riti di cottura ancestrali e il modo di riattualizzarli per farne una cucina unica e inconfondibile. Suoi il Fagiano in due cotture, l'Insalata di mandarino e nocciole, Bacçalà cotto sotto la cenere, il Cavolfiore cotto da lontano e il suo profumo. **Stefano Ciotti**, chef del ristorante Nostrano di Pesaro, una stella, è stato il primo chef a ricevere il premio dal Consorzio di Tutela Prosciutto di Carpegna Dop per le Lumache, lumachelle e Prosciutto di Carpegna.

Le nuove leve si sono fatte apprezzare per la loro interpretazione del territorio: **Sabrina Tuzi**, chef de la Biglietteria Bistrot a San Benedetto del Tronto, ha preparato un Coniglio in porchetta in giro per il mondo e il Raviolo in stile orientale, con cime di rapa, crumble di alici e polvere di aglio. Ha sorpreso tutti **Pierpaolo Ferracuti**, che ha presentato 4 ricette che saranno presenti nel menù del suo bistrot Retrosceca, a Porto San Giorgio (Fm). Ha portato la sua rivisitazione del Brodetto, ovvero la Superconcentrazione di mille pesci, i Mille pesci diventano Chaomushi in autunno, il Pane di scampi in potacchio arrostito sotto la neve e la Cacciatore senza cacciatori. **Tiziano Rossetti** dell'Angolo Divino di Urbino, chef patron e maestro di cucina all'Alma, ha tenuto una lectio magistralis sul suo piatto storico, Brodo di Canocchie, carciofo e branzino. Ospite d'onore **Vincenzo Cammerucci** (Agriturismo Cami, Lido di Savio, Ravenna) considerato il più grande maestro e mentore dei cuochi marchigiani di successo che ha detto ai giovani: "Dovete lavorare con passione e sceglierli le giuste esperienze, che saranno la base su cui andrete a scolpire con creatività la vostra carriera". I suoi piatti: Zuppa di castagne con sogliola e tartufo bianco, Millefoglie di ortaggi di stagione con centrifuga di barbabietola rossa e barbabietola gialla, Coda di manzo con cavolo riccio rosso e verde.

"Siamo molto soddisfatti – ha detto il presidente dell'URCM, **Luca Santini** – della ricerca che i cuochi hanno fatto su prodotti e preparazioni e sul lavoro che da due anni insieme alla regione stiamo portando avanti, con il format che va nelle scuole "È buono, ma è fatto bene?", progetto di alfabetizzazione alimentare scolastica nato per insegnare ai ragazzi l'importanza del buon cibo".

Nel foyer del teatro i visitatori hanno degustato vini, formaggi ed olio del territorio, mentre sono stati annunciati i prossimi appuntamenti con Meet in Cucina: il 27 gennaio in Abruzzo e il 24 marzo a Bari. 🇮🇹



Focaccia gourmet e *gluten free*

a cura di
Carlo Le Rose
Consulente tecnico di
cucina senza glutine

È ORMAI ASSODATO CHE CHI È AFFETTO DA CELIACHIA
POSSA RINUNCIARE AL GLUTINE SENZA RINUNCIARE AL GUSTO.
LO DIMOSTRA QUESTA FOCACCIA

Carlo Le Rose, classe 1987, calabrese, si appassiona alla ristorazione 13 anni fa, quando lascia la terra natia alla ricerca di esperienze culinarie. Diplomato in sala e cucina all'Istituto alberghiero di Trebisacce (CS) e poi a Rimini, ha affinato le sue conoscenze in diversi hotel e ristoranti di livello a Firenze per poi trascorrere un anno in Scozia, studiando in un college e facendo esperienza in aziende ristorative. Dopo il ritorno in Italia, approfondisce il mondo della cucina e, facendo esperienza in uno dei tanti alberghi, venne fuori la necessità di trovare un cuoco che si dedicasse alla preparazione di pasti senza glutine. Così per Carlo nacque una nuova ed entusiasmante sfida: la cucina senza glutine e salutista. Frequenta corsi specialistici presieduti da eccellenze, come il Maestro Marchesi, il cui stile culinario è per Carlo fonte di quotidiana ispirazione. Da diversi anni si occupa di cucina senza glutine a livello professionale, scrive per diverse riviste a livello nazionale, presiede corsi e cooking show di cucina gluten-free e fornisce consulenza su tutto il territorio italiano. Collabora per un complesso di ristoranti in Romagna dove da alcuni anni ricopre il ruolo di responsabile Chef e consulente di

cucina senza glutine. La sua cucina vuole essere un connubio dei sapori della tradizione trasformandoli in un'esperienza unica e meravigliosa, semplicemente eliminando il glutine e sviluppando ricette naturali, mettendo al primo posto prodotti freschi, genuini che rispettino il territorio e la stagionalità. È sempre alla ricerca costante di nuove esperienze culinarie e artistiche che possano fornirgli elementi e spunti ulteriori per migliorare sempre più il suo modo di fare ed intendere la cucina GlutenFree.

FOCACCIA GOURMET

1 focaccia in teglia (6 persone)

COTTURA:

190° in forno statico con 10% umidità per 30 minuti

INGREDIENTI:

350g acqua gassata fredda, 10g lievito birra fresco
90ml olio di semi, 350gr nutre free, 20 gr di farina di grano saraceno, 8g sale, 4g zucchero, 70g patata bollita schiacciata

FARCIA:

60gr di cimette Orogel (saltate in padella con aglio e peperoncino), 250g burrata, 70g radicchio rosso (padellata veloce con olio e sale), 30 gr di melanzana baby viola (grigliate e condite), 6 pomodorini gialli (marinati con olio,sale,pepe)

PROCEDIMENTO:

- Sciogliere il lievito in acqua. Aggiungere la farina e la patata schiacciata. Miscelare insieme gli ingredienti e aggiungere zucchero, sale e olio di semi in quest'ordine. Impastare sino ad ottenere un composto morbido, senza grumi e omogeneo. Una volta pronto il composto, oleare leggermente una bowl e posarvi l'impasto e coprirlo con la pellicola. Mettere la bowl in frigo per circa 8 ore.
- Trascorse le 8 ore, tirare fuori l'impasto dal frigo, lasciarlo stemperare per circa 30 minuti per poi stenderlo in una teglia oleata o su carta da forno. Lasciar lievitare per circa 2 ore ed infornare.
- Terminata la cottura, lasciar riposare per circa 10 minuti dopodiché farcire con gli ingredienti indicati.





Per i cuochi di oggi e per quelli di domani

Forma e funzione nel design della coltelleria professionale.
La linea Premana Professional è stata realizzata analizzando e risolvendo
i problemi che si presentano al professionista più attento
che usa quotidianamente questi strumenti di lavoro.
Realizzando la linea "Premana Professional" abbiamo sviluppato il concetto di sicurezza,
migliorando affidabilità e igiene in maniera decisiva.



Sanelli

COLTELLERIE SANELLI

Premana - Lecco - Italia
Tel. 0341361368
www.sanelli.com



La Cassazione torna sulla vicenda *Asterisco per surgelati nei menù*

di **Pietro Roberto Montone**
Direttore Responsabile
"Il Cuoco" e Presidente
Vicario FIC

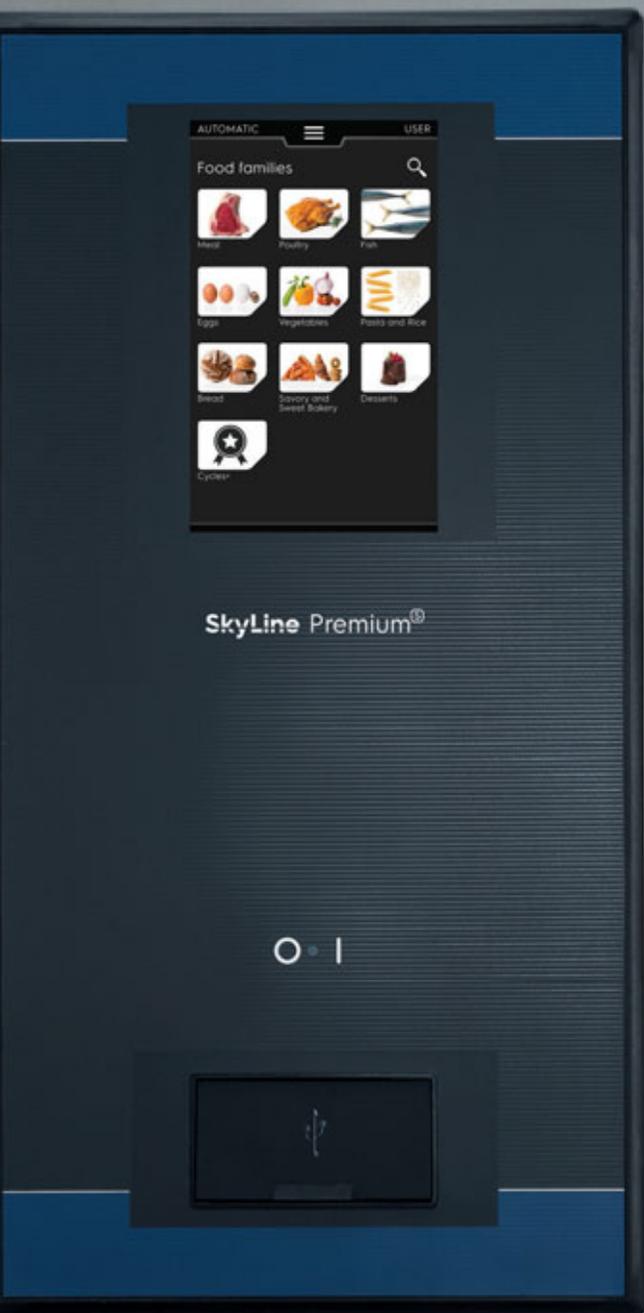
IL CLIENTE DEVE SAPERE CON PRECISIONE SE I PIATTI
CONTENUTI NEL MENÙ SONO REALIZZATI CON ALIMENTI
FRESCHI O CON CIBI CONGELATI O SURGELATI

La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate". Se pensate che questa frase riportata sul vostro menù vi basti a mettervi al riparo da sanzioni penali e pecuniarie, vi sbagliate! Secondo i supremi giudici della Cassazione, intervenuti ancora una volta sulla vicenda "asterisco", il cliente deve sapere con precisione se i piatti contenuti nel menù sono realizzati con alimenti freschi o con cibi congelati o surgelati. Omettere il simbolo dell'asterisco sul non fresco significa ingannare infatti il cliente. Su questo il D. legisl. N°231/2017, entrato in vigore il 9 maggio dello scorso anno, è molto esplicito, come lo è per le etichettature dei prodotti alimentari. Tornando nel merito della sentenza della Cassazione, tenere in cucina prodotti congelati o surgelati, "senza che nel menù sia indicata tale caratteristica", integra il reato di tentata frode in commercio. Il presupposto è che, non avendo informato il cliente, gli si può rifilare un prodotto diverso dal fresco. Di più: se il nostro cliente mangia quel piatto, non è più "tentata", bensì "frode in commercio". Di qui è necessario fare grande attenzione a tutte le informazioni che si veicolano al cliente quando si siede al tavolo ed ordina. Per la cronaca, se omettiamo o diamo errate o incomplete informazioni all'avventore, secondo

il dettato dell'articolo 8 si rischiano sanzioni che vanno da 1.000 a 8.000 euro. Se poi ci si aggiunge l'accusa di frode in commercio, di cui si diceva, si scade nel penale. In quel caso il codice prevede la reclusione fino a due anni o, in alternativa, la multa fino a 2.065 euro. Anche in passato gli ermellini sono stati chiari nelle loro sentenze. In merito al menù messo sui tavoli, hanno precisato che lo stesso "equivale ad una proposta contrattuale nei confronti degli avventori e manifesta l'intenzione del ristoratore di offrire i prodotti indicati nella lista". Come spiegano più fonti giuridiche, "da ciò consegue che la mera disponibilità di alimenti surgelati nel ristorante, non indicati nel menù, configura il tentativo di frode in commercio". Come accennato prima, anche la semplice presenza in cucina di alimenti surgelati può portare alla contestazione del reato tentato di frode in commercio. Pertanto questi vanno indicati come tali nel menù, sin dal momento in cui l'avventore si siede a tavola. Infatti, dicono i giudici in diverse sentenze che "tale omessa indicazione è da sola sufficiente ad integrare il tentativo di frode in commercio". La mancanza di una

adeguata informazione ai consumatori "in assenza di indicazioni di segno contrario", può far "legittimamente presumere di consumare alimenti freschi". Anche i caratteri di stampa con cui si indicano gli alimenti surgelati o congelati devono essere facilmente leggibili. Tra le informazioni obbligatorie vi sono anche quelle relative alle sostanze che provocano allergie e intolleranze. 🇪🇺





L'alleato più intelligente nella tua cucina

Maggiore efficienza, usabilità ed ergonomia senza eguali: sono questi i principali vantaggi della nuova gamma Forni di Electrolux Professional. Il risultato è una qualità del cibo impeccabile, costi di gestione ridotti e un flusso di lavoro ottimizzato.

Forni SkyLine Premium^S,
nuovi orizzonti in cucina.



Experience the Excellence
professional.electrolux.it

“Nature” secondo Marco Deidda

a cura di
Giuseppe Giuliano
Maestro di cucina
e pasticcere

DALLE OLIMPIADI AL GLOBAL PASTRY CHEF CONQUISTANDO
UNA MEDAGLIA D'ORO: LE ENTUSIASMANTI ESPERIENZE DEL GIOVANE
PASTICCERE CHE PRESENTA A *IL CUOCO* UNA SUA RICETTA

Marco Deidda, giovane Pastry Chef, molto professionale e con un amore particolare per la pasticceria e per l'artistico, nel 2016 viene premiato con una medaglia d'oro per una “piece” in zucchero nella categoria artistico individuale di pasticceria alle Olimpiadi Culinarie svoltesi a Erfurt. Dal 2017 al 2018 ha fatto parte, in qualità di Pastry Chef, della **Nazionale Italiana Cuochi** partecipando al Global Pastry Chef challenge - semifinale Europea 2017 aggiudicandosi con la NIC la medaglia d'oro con il dessert che propone oggi in rivista. Nella stessa occasione con la NIC ha ottenuto anche la qualificazione alle finali che si sono svolte in seguito nel 2018 in Malesia, aggiudicandosi il terzo posto nella classifica mondiale. 🇮🇹

NATURE

BISQUIT AL CIOCCOLATO

Ingredienti: g 160 Tuorli, g 80 Zucchero, 20 Zucchero Invertito, 180 Albumi, g 60 Zucchero, g 1 Albume in polvere g 40 Farina 00 frolla, g 20 Amido di riso, g 90 Cioccolato Fondente 70%, g 20 Cacao in polvere, g 70 Burro fuso

Procedimento: montare i tuorli con g 80 di zucchero e g 20 di zucchero invertito con l'ausilio della planetaria munita di frusta. A parte montare gli albumi con g 60 di zucchero miscelato precedentemente con l'albume in polvere. Incorporare nei tuorli montati il cioccolato e il burro sciolti ed emulsionati aggiungendo di seguito metà degli albumi montati precedentemente. Infine incorporare alla massa ottenuta tutte le farine e il cacao in polvere e precedentemente setacciati e per ultimo i l'altra metà degli albumi montati. Stendere allo spessore desiderato il composto in foglio siliconato per uso alimentare adatto per le cotture e cuocere a 250°C con valvola aperta per 2 minuti e 30 secondi.

CROCCANTE ALLE MANDORLE

Ingredienti: g 225 Burro, g 225 Zucchero, g 45 Farina 00 Frolla, g 170 Mandorle pelate a lamelle, g 2 Sale, g 1 Baccello di Vaniglia

Procedimento: mescolare tutti gli ingredienti in una bacinella, stendere il composto su carta da forno all'altezza di 2 mm e cuocere a 170°C valvola aperta per 8 minuti.

CROCCANTE RICOSTRUITO

Ingredienti: g 160 Cioccolato al latte 40%, g 75 Pasta Mandorla Cruda, g 20 Burro di Cacao, g 70 Croccante alle mandorle

Procedimento: tritare il croccante alle mandorle con il cutter. In una ciotola a parte fondere il cioccolato con la pasta di mandorla e unirvi il burro di cacao sciolto. Aggiungere il croccante tritato, mescolare e stendere tra due fogli di carta da forno. Separare quindi i due fogli e posizionare il bisquit al cioccolato sopra il croccante ricostruito ancora morbido. Coprire con carta forno e una teglia e conservare in frigorifero.

CREMA YOGURT E ROSMARINO

Ingredienti: g 100 Yogurt, 3 Rosmarino, g 7,5 Sciroppo di Glucosio 40DE, g 7, Sciroppo di Zucchero Invertito, g 20 Panna 35%, g 20 Massa Gelatina (1 parte di gelatina 5 parti di acqua), g 92,5 Cioccolato bianco

Nota: Per Massa di gelatina si intende: gelatina in polvere precedentemente idratata con 1 parte di gelatina in polvere e 5 parti di acqua.

Procedimento: in un pentolino portare a bollore g 100 di panna con il rosmarino e gli zuccheri. Nel forno a microonde sciogliere il cioccolato a 45°C e mixare con la panna precedentemente aromatizzata e filtrata. Aggiungere alla miscela filtrata la massa di gelatina sciolta, mixare e incorporare lo yogurt a circa 25°C continuando a mixare. Terminare l'emulsione aggiungendo la restante parte di panna liquida. Versare la crema negli stampi a cilindro stretti (o in una cannuccia) fino all'orlo e abbattere velocemente.

CREMA INGLESE

Ingredienti: g 450 Panna, g 650 Latte, g 320 Tuorli, g 320 Zucchero, g 15 Amido di riso

Procedimento: versare sui tuorli, zucchero e amido preventivamente miscelati il latte e la panna bollente. Trasferire il composto in un pentolino e cuocere fino ad 82°C.

CREMOSO MASCARPONE, MANDORLA E CIOCCOLATO

Ingredienti:

g 200 Crema inglese, g 120 Cioccolato al latte, g 45 Pasta Mandorla Amara, g 80 Mascarpone, g 7 Massa gelatina

Procedimento: con l'ausilio del



Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

Scrocchiarella Frozen Sandwich, pretagliata.
Formati: 12x52 e 12x36 cm.



bellani.com



Italmill



Italmill®

+39 030 7058 711
clienti@italmill.com

Facebook Instagram @italmillspa

w w w . i t a l m i l l . c o m

forno a microonde sciogliere la massa di gelatina nella crema inglese, successivamente fondere la copertura al latte e la pasta di mandorla a 45°C. Unire delicatamente i due composti e infine aggiungere il mascarpone e mixare. Versare il “cremoso” negli stampi a cilindro larghi fino a $\frac{3}{4}$ del loro volume. Inserire una stecca di crema allo yogurt e rosmarino della lunghezza di 11 cm facendo in modo che sia esattamente al centro. Abbattere di temperatura.

GLASSA A SPECCHIO AL CACAO

Ingredienti: g 140 Acqua, g 350 Zucchero semolato, g 250 Panna, g 150 Sciroppo di glucosio 40DE, g 100 Cacao in polvere, g 40 Trimoline, g 100 Massa di gelatina(1 parte di gelatina:5 parti di acqua)

Procedimento: in un pentolino portare acqua e zucchero a 110° e togliere dal fuoco. Inserire la panna, il glucosio e il cacao precedentemente miscelati, quindi la massa di gelatina. Unire infine la trimoline e mixare bene. Conservare fino ad utilizzo.

SPUMA AL LIMONE

Ingredienti: g 200 Succo di limone, g 50 Albume Pastorizzato, g 80 Zucchero semolato, g 50 Sciroppo di Glucosio 40DE, g 48 Massa di Gelatina(1 parte di gelatina:5parti di acqua), g 4 Xantano, g 10 Inulina

Procedimento: in una ciotola scaldare una parte di succo di limone e sciogliervi gli zuccheri con lo xantano e l'inulina. Aggiungere la massa di gelatina sciolta in microonde, quindi unire la restante parte di succo di limone e l'albume. Mescolare il tutto e versare nel sifone fino al montaggio del dessert.

COMPOSTA DI ANANAS E LIME

Ingredienti: g 250 Ananas a cubetti, g 20 burro, g 30 Zucchero semolato, g 20 Succo di Lime, g 1 Polpa di Vaniglia, g 1 Pectina NH

Procedimento: in una ciotolina miscelare la pectina con un terzo dello zucchero. In una padella antiaderente rosolare i cubetti di ananas con il burro e la vaniglia,



spolverare con la miscela di zucchero e pectina e per ultimo aggiungere il restante zucchero e il succo di lime.

CIALDA CROCCANTE

Ingredienti: g 40 Burro, g 125 Zucchero semolato, g 60 Farina 00 Frolla, g 50 Albume, g 10 Succo di Limone, g 0,5 Polpa di Vaniglia, g 6 Colorante Verde in soluzione per uso alimentare

Procedimento: “sabbare” il burro con la farina e la vaniglia in planetaria munita di foglia. A parte sciogliere lo zucchero nell'albume ed aggiungere il succo di limone ed il colorante alimentare, versare a filo quindi il composto ottenuto in planetaria. Mescolare bene e mettere in frigorifero a riposare per 2 ore. Con una spatola riempire gli stampi in silicone per la realizzazione delle foglie da applicare al limoncino. Cuocere in forno a 180°C per 6 minuti e smodellare da fredde.

BAGNA LIMONCELLO

Ingredienti: g 150 Acqua, g 150 Zucchero invertito, g 75 Limoncello

Procedimento: miscelare tutti gli ingredienti.

CAKE ALLA NOCCIOLA

Ingredienti: g 72 Polvere nocciola, g 160 Burro, g 125 Zucchero a velo, g 92 Farina 00 frolla, g 125 Albume, g 20 Zucchero invertito, g 6 Baking, g 1 Sale

Procedimento: inserire tutte le polveri nel cutter, l'albume e infine il burro a 45°. Riempire gli stampi a sfera per $\frac{2}{3}$ e cuocere a 160° per 10 minuti. Sfnare e inumidire i cake con la bagna al limoncello.

DECORAZIONI IN CIOCCOLATO

Su un foglio di acetato spalmare con una spugnetta vari strati sottili di burro di cacao verde e giallo, e successivamente oro in polvere per uso alimentare. Temperare del cioccolato fondente e stenderlo sull'acetato colorato per realizzare delle stecche della dimensione di mm 110 x 2 mm

Montaggio e finitura del dessert: sfornare dagli stampi il cilindro di cremoso al cioccolato con inserimento allo yogurt e glassare con la glassa lucida al cacao. Con l'aiuto di 2 stuzzicadenti adagiare il tronchetto sul rettangolo di bisquit al cioccolato assicurandosi di tenere la parte croccante rivolta verso il basso. Simulare la corteccia di un albero adagiando le stecche di cioccolato sul tronchetto. Sistemare al centro del piatto il tronchetto come primo elemento. Riempire il limone di isomalto preparato precedentemente con la spuma al limone e un cucchiaino di composta di ananas. Posizionare il limone accanto al tronchetto. Applicare una foglia di cialda croccante all'estremità del limone con una goccia di isomalto sciolto. Scaldare il cake alla nocciola imbevuto di limoncello e posizionarlo come da foto vicino al tronchetto in linea con il limone di isomalto farcito. Finire con alcune gocce di caramello salato.





Provolone Valpadana DOP.

A prova di chef.

Quando portate in tavola una fetta di Provolone Valpadana D.O.P., vi portate anche la sua terra, i suoi produttori, tutti i suoi ingredienti, tutti presenti per garantirvi l'origine e l'unicità di questo prodotto, e chi conosce la sua storia, sa anche come gustarlo a tavola. In tutte le sue forme.



CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

www.provolonevalpadana.it



La sfogliatella di Lama dei Peligni: *"Figlia" napoletana nata in Abruzzo*

a cura di
Giustino Catalano
Critico gastronomico

SI PRESENTA DI FORMA OVOIDALE E FORTEMENTE SCHIACCIATA
E, PUR SE DI DIMENSIONI MAGGIORI DELLA SFOGLIATELLA NAPOLETANA,
È DECISAMENTE LA SUA DIRETTA DISCENDENTE

Erano i primi anni del 1900 quando, a Santa Maria Capuavetere, **Annina Di Guglielmo** di Civitella Messer Raimondo, un paesino vicinissimo a Lama dei Peligni, paese quest'ultimo di poco più di mille anime nel Parco Regionale della Majella, ebbe modo di soggiornare a casa dei propri suoceri. Qui Donna Annina, come sarà poi chiamata, in casa dei suoceri barone Avv. Giovanni Tabassi e Francesca D'Antonio ebbe in

dono, prima di congedarsi per far rientro in Abruzzo, la ricetta delle sfogliatelle ricche che aveva mangiato a Napoli e che le erano tanto piaciute.

A Lama nel 1902, in uno dei palazzi di proprietà del marito la baronessa volle replicare la ricetta partenopea con ingredienti locali. Scompare così dal ripieno la ricotta lavorata con zucchero, cannella, cedro e scorza d'arancia candita per far posto alla marmellata d'uva Montepulciano (nota in tutta la regione con il nome dialettale di "scruccijate", vitigno molto coltivato da tutte le famiglie Lamesi dell'epoca, la marmellata di amarena, che nasceva spontanea a ridosso della Majella che sovrasta il paese, il mosto cotto e le noci.

La ricetta non uscì mai dalle nobili mura di casa Tabassi finché negli anni '60 il cuoco di famiglia si lasciò scappare alcune indiscrezioni peculiari sulla ricetta con alcune signore di Lama e da lì la ricetta, a stretto giro, divenne di



dominio pubblico e comparve in tutte le case lamesi.

La sfogliatella di Lama dei Peligni si presenta di forma ovoidale e fortemente schiacciata. Pur se di dimensioni maggiori della sfogliatella napoletana, della quale racconterò in altra occasione, la sfogliatella di Lama è decisamente la diretta discendente della sfogliatella napoletana e nell'impasto della sfoglia trova la sua maggiore similitudine

nell'uso dello strutto, peculiarità che i lamesi (anche lo stesso Comune) vorrebbero annoverare, erroneamente, in capo alla sola preparazione dolciaria abruzzese ma che come sappiamo è tipica del dolce partenopeo.

Diverse considerazioni invece merita altra sfogliata, ossia quella di Canosa di Puglia che con la sfogliatella napoletana non ha alcuna similitudine ricordando più un rolo ripieno attorcigliato a spirale.

Il loro nome è anche Rose e sono un dolce tipico natalizio ripieno di mandorle, spezie, canditi e frutta secca. Molto simile sia per impasto che per forma alla Pitta mpigghiata calabrese.

Ci sarebbe da fare in merito alle Rose anche un discorso collegato alla medievalissima sfoglia acciughe e uva passa del foggiano ma è argomento che rimando.

Nel frattempo fatevi un giro on-line e provate a replicare la ricetta della sfogliatella di Lama che merita davvero. 🇮🇹

**LA NOSTRA IDEA DI FUTURO PASSA DALLE
FORME E DAI MATERIALI INNOVATIVI**



**RIQUALIFICHIAMO GLI SPAZI,
DANDO FORMA ALLE TUE IDEE.**

**STAND FIERISTICI,
PUNTI VENDITA CHIAVI IN MANO E ARREDI SU MISURA**

**LAVORIAMO IN TUTTO IL MONDO NEL SETTORE
DEL FOOD, HOTELLERIE, MODA
E RESIDENZIALE DI ALTA GAMMA.**

TEL. +39 080 4323143



Qualità e servizi: la firma è Zorzi Srl

Ormai da anni al fianco dei cuochi FIC, l'azienda di Verona si conferma partner di numerosi eventi enogastronomici in Italia e in Europa per servizio e qualità offerti

Quando un'azienda partner della **Federazione Italiana Cuochi** cresce negli anni, professionalmente, culturalmente e per fatturato, il successo è accolto con entusiasmo da FIC stessa, poiché il percorso comune intrapreso vuol dire che era quello giusto, perché l'alta qualità dei partner FIC non è in discussione e perché aziende di eccellenza che siano vicine al mondo dei cuochi sono sempre una ricchezza per tutto il patrimonio enogastronomico italiano. È il caso di **Zorzi Srl**, ormai da anni "compagna di viaggio" e azienda tra le più attive al fianco della Federazione. Questa azienda veneta, con lavori e impegni estesi in tutto il territorio nazionale e anche all'estero, è uno di quegli esempi concreti in cui si ritrovano, nella stessa realtà produttiva, più fattori positivi, come la **qualità delle attrezzature** e del **servizio offerto**.

Tra le capacità indiscusse di questa importante realtà, vi è quella di riuscire a mettersi al servizio della clientela su più fronti, riscontrando in tutti la medesima, altissima qualità. Come nel settore dei **catering**, in cui molte aziende in Italia, tra le migliori, si affidano proprio a Zorzi Srl per la qualità delle attrezzature. Si tratta di una tipologia di cliente che



non sempre guarda al fattore estetico, ma più all'operatività concreta delle macchine. Ebbene, con Zorzi Srl possono avere entrambe le aspettative soddisfatte. Spesso sono addirittura gli chef stellati che, in occasione di cooking show ed eventi culinari, o attraverso le proprie società di catering o tramite le aziende di catering alle quali si appoggiano, contattano questa azienda leader per realizzare il proprio evento, usufruendo così del servizio di noleggio, montaggio e assistenza. L'azienda di Verona, infatti, negli anni si è affermata poiché è in grado di fornire dalle attrezzature più comuni (forni, cucine, friggitorici, cuocipasta, armadi frigo, abbattitori...) fino alle attrezzature più particolari da banco (PACO JET, Idrochef, sifoni, pentole, ecc...) e questo permette di soddisfare tutte le esigenze, anche le più specifiche, garantendo agli chef e alle loro brigate un unico fornitore ed interlocutore puntuale e affidabile.

Un altro esempio concreto è rappresentato da quegli **chef corporate che lavorano all'interno di aziende** o che prestano servizi di consulenza ad aziende terze in





offrire le proprie competenze tecniche alle aziende coinvolte e fornendo in prima persona le proprie attrezzature. Importante, anche qui, è il sopralluogo ed il coordinamento con chi cura le scenografie, il montaggio delle cucine e la garanzia di un'assistenza pronta ad intervenire in caso di necessità.

Mettersi al fianco dei propri clienti e capire le loro esigenze, è uno degli aspetti fondamentali che da sempre Zorzi Srl riesce a soddisfare e anche la Federazione Italiana Cuochi sente sempre presente l'azienda al proprio fianco, negli appuntamenti gastronomici e nelle competizioni che organizza o di cui è partner. Anche per questo **Zorzi Srl rappresenta un'opportunità per aziende e professionisti che ruotano attorno al mondo enogastronomico**.

occasione di eventi aziendali. Zorzi Srl, in accordo con lo chef, segue tutto l'iter di preparazione dell'evento: dal sopralluogo alla consulenza sulle dotazioni per la cucina, al coordinamento con altri fornitori coinvolti, fino al montaggio e all'assistenza durante lo stesso. Ed anche in questo caso è curata nei minimi dettagli la scelta delle migliori attrezzature, per garantire uniformità nella composizione della linea. Questa realtà è inoltre in grado di seguire i loro eventi anche in tutta Europa, nelle più belle location. Tra le *case-histories* che si possono citare, infine, vi è l'allestimento di cucine all'interno di **set televisivi**: in questo caso, Zorzi Srl si mette sempre a disposizione per



Premio Solidus Professionista dell'anno

al Tesoriere FLC Carmelo Fabbricatore

di **Pietro Roberto Montone**
Direttore de Il Cuoco

IL DIRIGENTE FIC È ANCHE PRESIDENTE REGIONALE DEI CUOCHI CALABRIA. “È UN ESEMPIO PER TANTE GENERAZIONI DI PROFESSIONISTI” HA DETTO IL PRESIDENTE ROCCO POZZULO

Carmelo Fabbricatore, tesoriere della **Federazione Italiana Cuochi**, nonché presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Calabria**, è stato insignito del riconoscimento **Solidus “Professionista dell'anno”**. Lo scorso 3 dicembre a Roma, nella prestigiosa cornice della sala Zuccari al **Senato della Repubblica** ha ricevuto il premio unitamente ad altri otto professionisti del mondo della ristorazione ed alberghiero. Fabbricatore, docente negli istituti alberghieri di Praia a Mare, Paola, Montecatini Terme, Castrovillari e Cosenza, negli ultimi due decenni ha operato attivamente per FIC partendo da semplice associato fino a ricoprire gli attuali delicati incarichi. Ad accompagnarlo alla cerimonia, oltre alla sua famiglia, sono stati il presidente FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, il sottoscritto vicario **Pietro Roberto Montone** e il responsabile del Dipartimento Lavoro, **Giuseppe Ferraro**.

“Questo prestigioso riconoscimento – ha commentato il presidente Pozzulo – va ad una persona che con il suo esempio ha forgiato generazioni di professionisti della cucina. Il suo lavoro lo svolge sempre con passione, dedizione ed umiltà. Caratteristiche che ha trasferito anche nel mondo associativo”.

Come detto, sono state otto le figure del settore alberghiero italiano, una per

ciascuna delle otto associazioni che compongono il sodalizio di Solidus, ad essere premiate. Oltre a Fabbricatore per la Federazione Italiana Cuochi; per l'ABI, Emilio Sabbatini, già capo-barman della catena Hilton; per l'ADA, Annamaria Palomba, General Manager del Borgobrufa SPA Resort di Torgiano (PG); per l'AIH, Margherita Zambuco, executive housekeeper manager dell'Hotel Eden Dorchester Collection di Roma; per l'AIIRA, Gianmatteo Zampieri, General Manager del Baglioni Hotel Luna di Venezia; per l' AIS, Roberto Anesi, già Miglior Sommelier d'Italia 2017 e titolare del ristorante El Pael di Canazei (TN); per l'AMIRA, Valerio Beltrami, già Cavaliere della Repubblica, maître e consulente; per la FAIPA, Giuseppe Ena, Rooms Division & Revenue Manager al Quality Hotel Atlantic Congress & SPA di Borgaro Torinese (TO). Con questo evento si è chiuso anche il mandato da presidente di Carlo Romito. Il rappresentante della Federazione Italiana Cuochi ha guidato Solidus dal 2013. “Il prossimo presidente – ha dichiarato – avrà a disposizione sin da subito ciò che il gruppo di lavoro nazionale ha messo in piedi, aprendosi a nuovi contributi che arricchiranno sicuramente Solidus. Inoltre, potrà avvalersi dei coordinamenti regionali e di attività consolidate delle otto associazioni e dei 57.600 soci, che sono il nostro vero grande patrimonio. A loro il mio saluto finale come presidente.” Romito, per i meriti acquisiti sul campo, comunque rimarrà parte attiva del sodalizio che riunisce le associazioni di settore. Prima della cerimonia di consegna delle targhe agli otto grandi professionisti, si è svolto il convegno “Eccellenza dell'accoglienza, accoglienza di eccellenza”. La bella serata si è chiusa all'insegna della convivialità con la cena ufficiale nell'hotel più prestigioso di Roma: il St. Regis. 🇮🇹

40



Il piacere di fare il pane

Dallo storico forno, dove tutto è cominciato, il pane **Bassini 1963** ha conquistato i palati più esigenti e raffinati di tutto il mondo. Una storia che parla di ingredienti genuini e selezionati direttamente, ma anche d'innovazione e ricerca nelle ricette, è il segreto di un gusto e una fragranza tipici del prodotto appena sfornato, pur garantendo al ristoratore tempi rapidi di preparazione.

Un'ampia gamma di pani e focacce dal gusto artigianale, per offrire ai clienti un cestino del pane senza uguali.

Tutte le nostre linee di prodotto sono surgelate, senza conservanti né coloranti

Premium Partner



Bassini

1963



Massimo Biale:

un cuoco con le "ali"

a cura di
Antonio Iacona

ASSOCIATO FIC DELLA PRIMA ORA, È PASSATO DA "UOMO RADAR"
A CHEF DI RANGO INSIGNITO DI PRESTIGIOSI RICONOSCIMENTI
E PRONTO PER LE OLIMPIADI DI TOKYO 2020

di **Stefano Pepe**

Massimo Biale, classe 1966, di Savona, Luogotenente dell'Aeronautica Militare Italiana, col tempo da "uomo radar" è diventato Responsabile Ristorazione del Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia e Chef Executive per eventi conviviali di rappresentanza. Da controllore di volo a "cuoco con le ali", passaggio insolito che approfondiamo in questa intervista.

Come mai questo radicale cambiamento di vita?

"Nessun cambiamento, fin da piccolo ho avuto due grandi passioni: gli aerei e la cucina. L'aeronautica è diventata il mio lavoro, mi sono arruolato giovane passando dall'addestramento militare alla specializzazione di controllo del traffico aereo. La cucina, invece, l'ho vissuta fin da bambino. Mia nonna, grandissima donna che gestiva quattro attività tra ristoranti e alberghi, era amministratrice e cuoca abilissima, la seguivo ovunque, rubando ogni suo gesto tra pentole e profumi; la aiutavo ad impastare le frittelle. La sua passione si è trasmessa in me, tanto da non volerla abbandonare. Dopo diversi anni trascorsi tra Toscana e Lombardia, ero stato destinato al Centro di Controllo Aereo di Abano Terme (Padova), sito importantissimo, da dove si gestisce gran parte del traffico aereo in Italia. Ma Abano è famosa anche per i suoi alberghi ed i suoi cuochi, con cui ho sempre tenuto rapporti di amici-



zia, tanto da iscrivermi subito all'Associazione Cuochi di Abano e Terme Euganee e Padova. Con loro, nel tempo libero, frequentavo attività, corsi, gare culinarie, finché nel 2009 decisi di coadiuvare Elena, la mia socia, nella gestione del "Ristorante ai Navigli" nel centro di Padova, per mettermi davvero alla prova dietro ai fornelli. È stata una prova dura, ma piena di soddisfazioni. Sono riuscito ad affinarmi, a creare la mia cucina ed il mio sistema lavorativo. Nonostante abbia passato il testimone da ormai 7 anni, Elena e mia figlia Laura lavorano incessantemente e con grandi soddisfazioni".

Come facevi a ritrovarti in questi due ruoli così diversi?

"Al contrario, hanno molti lati in comune! Non a caso si parla di brigata di cucina, in riferimento al significato militare. Dalla torre di controllo si coordina tutto, i velivoli che partono, che atterrano, i tempi, le velocità. Come in cucina: la coordinazione è tutto: le cotture, le comande, l'equipe di lavoro. Nel libro "Kitchen confidential" del compianto Chef Anthony Bourdain in un paio di occasioni si paragona il lavoro dello Chef a quello del Controllore di Volo".

Come facevi a ritrovarti in questi due ruoli così diversi?

Quando si conclude il periodo a Padova?

"Un giorno lo Stato Maggiore dell'Aeronautica si accorse di avere nelle sue file, oltre che un ottimo Controllore, anche ►



un bravo Chef e, nella politica di ottimizzazione delle risorse, hanno pensato di sfruttare questa peculiarità, fino ad allora non presente nell'Arma Azzurra, trasferendomi nella Capitale, dapprima presso il Comando Aeronautica come Capo Nucleo Vettovagliamento, con l'intento di creare una Squadra di Cuochi Aeronautici, e poi come Responsabile Ristorazione del Circolo Ufficiali Interforze, dove grazie anche al Direttore, Colonnello Attilio Cortone, sto avendo parecchie soddisfazioni. Ho la responsabilità della cucina del Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia di Via XX Settembre a Roma, frequentato quindi da Ufficiali di Esercito, Marina, Aeronautica, Carabinieri e Guardia di Finanza. Stilo il menù quindicinale, mi occupo degli ordini, degli eventi culinari e di tutto ciò che concerne il food e il beverage".

Un tempo con la leva obbligatoria nelle cucine giungevano dei cuochi. Ora come fronteggiate il servizio?

"Ancora oggi arrivano dal Ruolo Truppa unità per la cucina, ho una eccezionale Brigata composta da ragazzi dell'Esercito Italiano, dell'Aeronautica e due Civili della Difesa".

Tra le altre attività, hai affrontato TOP Chef, il Guinness mondiale della pizza più lunga, "Casa Italia" alle Olimpiadi di Rio 2016...

"La mia partecipazione al format TOP Chef 2017 è stata una breve parentesi della mia attività. L'esperienza televisiva è formativa ma stancante. Il Guinness mondiale è servito per veicolare la candidatura della pizza a "patrimonio dell'umanità", progetto nato dalla Fondazione Univerde, ente associativo capitanato dal già Ministro Alfonso Pecoraro Scanio; ero stato nominato "ambasciatore" a Casa Italia alle Olimpiadi di RIO 2016 per raccogliere firme e adesioni. Tutto grazie anche a FIC: già dal Congresso di Firenze alla Leopolda, con sottoscrizioni e firme, si riuscì ad ottenere il numero di petizioni a supporto della domanda e quindi il prestigioso riconoscimento dell'UNESCO. L'esperienza a Casa Italia, poi, è stata possibile grazie a Paolo Scudieri ed Enzo Politelli, titolare e team manager di "Eccellenze Campane": una stupenda esperienza, umana e lavorativa. Tra aperitivi, pranzi e cene abbiamo servito circa 15mila persone, tra cui alte personalità da tutto il mondo che hanno onorato la nostra tavola. Poi, l'onere e la responsabilità di fornire le diete appropriate a tutti gli atleti che variavano da disciplina a disciplina,

su indicazione di preparatori e dietologi. Anche a tavola, infatti, ogni sport ha le sue peculiarità ed esigenze. Tra gli Chef che giunsero a Casa Italia, c'erano Oldani e Bottura che, con tutta naturalezza, si avvicinò al Capo Partita dei primi e assaggiò direttamente dalla pentola gli spaghetti al pomodoro, affermando: "Voglio questi!"

Del Premio Eccellenza Italiana in America, che ci dici?

"Il Premio, giunto alla 6^a edizione, nasce dall'idea del giornalista economico Massimo Lucidi ed è consegnato ad aziende e persone che rappresentano al meglio l'eccellenza e l'innovazione dell'Italia nel mondo, soprattutto in Usa. Viene designato dopo selettiva valutazione di 2 comitati, uno italiano ed uno americano. Il presidente del comitato italiano dello scorso anno era Santo Versace. Il premio mi è stato consegnato a Washington DC ed è stato il coronamento di anni di sacrifici e di giorni passati ai fornelli! Lo dedico a coloro che mi hanno supportato in questi anni, per prime le mie figlie. Grazie!"

Quanto è importante per un giovane o per un professionista far parte di un Ente come FIC?

"È basilare. Può confrontarsi con altri professionisti e maestri di cucina e far parte di una grande famiglia".

Progetti futuri?

"Ho appena finito il corso di cucina Halal, certificandomi come cuoco Halal specializzato e quindi pronto per il mercato islamico. Ho fatto certificare tutto il personale del CUFA sia per la Cucina Islamica e, grazie all'AIC, per la Celiachia. Attendo la chiamata dal Coni per Casa Italia Tokio 2020 perché, come ha detto il Presidente Malagò, squadra che vince non si cambia!" 🇮🇹



Cuoco: farlo in Italia e a *condizioni migliori*

di **Giuseppe Ferraro**
Responsabile
Dipartimento Lavoro

PROSEGUE IL SONDAGGIO AVVIATO DAL NOSTRO DIPARTIMENTO LAVORO TRA GLI ASSOCIATI PER SVELARE ALCUNI ASPETTI, POSITIVI E NEGATIVI, LEGATI ALLA PROFESSIONE

Abbiamo intervistato i cuochi FIC **Michele Erriquez** Area Sud, **Maurizio Toscanini** Area Nord, **Sandro Sgariglia** area Centro.

Che tipologia di lavoro svolge? (Stagionale, dipendente, ristoratore....)

Erriquez: fino al mese di settembre 2019 ho insegnato alla scuola alberghiera e adesso mi occupo di consulenze per le aziende. Ma ho lavorato nei ristoranti in passato.

Toscanini: sono dipendente in un ristorante aperto tutto l'anno

Sgariglia: lavoro come dipendente in un ristorante aperto tutto l'anno.

Se le fosse data la possibilità di fare meno ore e riscuotere la tariffa sindacale, lei accetterebbe?

Erriquez : adesso sono a fine carriera, ma sicuramente avrei accettato. Per questo mestiere ho rischiato la vita. Ho avuto una tromboflebite e la cosa ha lasciato un po' di conseguenze. Per cui certo che avrei accettato, la nostra salute va salvaguardata.

Toscanini: dipende dalle situazioni: se si fa un lavoro stagionale, è difficile che si possa fare meno ore. Se invece si lavora in un ristorante aperto tutto l'anno credo possa essere applicabile una formula di 8 ore a tariffa sindacale. Mi sembrerebbe un giusto compromesso. Nei periodi di festa, come per tutti gli altri lavoratori ci sono gli straordinari.

Sgariglia: per me andrebbe bene, ma trovo difficile attuare

questa proposta. In Italia ci sono tantissime situazioni di ristorazione stagionale ed è lì che sorgono le difficoltà.

Sarebbe disposto ad andare a lavorare all'estero?

Erriquez: ho sempre preferito restare in Italia. Perché qui ho fatto esperienze soddisfacenti e ho potuto incontrare chef stranieri con cui ho avuto scambi professionali

interessanti. Ma forse anche perché le proposte che ho ricevuto per andare all'estero non erano poi così convenienti economicamente.

Toscanini: ho lavorato in Germania. È stata una bella esperienza che mi ha arricchito dal punto di vista professionale e la consiglio a tutti i colleghi. Adesso sono in Italia da sei anni ma sarei comunque disponibile a fare nuove esperienze, anche se qui in Italia sto bene. Lo farei per la paga, che di solito è più alta, ma soprattutto per l'esperienza.

Sgariglia: non mi ha mai interessato andare all'estero, neanche da giovane. Sono sempre stato interessato alla cucina italiana e per imparare questa bisogna restare qui. Adesso che ho 50 anni, ho ancora voglia di restare qui.

Secondo lei, come si potrebbero migliorare le condizioni di lavoro dei cuochi?

Erriquez: prima di tutto salvaguardandone la salute, poi fare meno ore di lavoro a una paga dignitosa. Bisognerebbe inoltre preoccuparsi dello stress che questo lavoro procura, alcuni reagiscono utilizzando alcool e droghe come "sollievo". Questo ovviamente procura problemi ancora maggiori.

Toscanini: in questo mestiere c'è poca tutela, ci sono molti colleghi sfruttati, sottopagati. Poi ci sono molti che si improvvisano, gente che faceva altro, che dalla mattina alla sera mette in piedi ristoranti o si mette ai fornelli, senza nessuna preparazione. Questa gente scredita la categoria e mette in difficoltà le persone più preparate, che per lavorare sono costrette ad accettare compromessi. Questo lavoro

non è semplice, è faticoso, usurante e stressante. Dobbiamo trovare le soluzioni per la nostra tutela.

Sgariglia: è una situazione complessa e difficilmente gestibile, ma credo che la formazione dei cuochi possa dare una spinta in avanti alla soluzione del problema. In particolare, i gestori dovrebbero investire sulla formazione. 🇪🇺



Michele Erriquez



Maurizio Toscanini



Sandro Sgariglia

1907

EMPORIO Attrezzi e Occorrenti per la fornitura del Cuociniere, Hôtels e Ristoranti
La prima Casa che diffuse cataloghi e la più assortita nel suddetto articolo



EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI

SPECIALITÀ PER ALBERGHI
E RISTORANTI

Assoluta Novità
GIACCHE PER CUCINIERE

In tessuto vero francese
Confezione accurata
e su misura
L. 4.50 cad.
Berette L. —,50 cad.



MILANO
Via S.^{ta} Pietro all'Orto
N. 9



OGGI

L'Alberghiera Medagliani da oltre 150 anni di collaudatissime esperienze, è in grado di fornire attrezzature di cucina che riflettono arte e necessità antiche quanto la professione del cuoco, che ne è da sempre protagonista e destinatario.

Via Privata Oslavia 17, Milano

www.medagliani.com

 alberghieramedagliani

Tel. 02 45485571



N₂O: Declinazioni con il sifone.

Il libro dello Chef Danilo Angè

di **Eugenio Medagliani**
Presidente Onorario FIC

CUCINARE È UN MESTIERE DOVE SI COMPENETRANO ARTE, CHIMICA E FISICA. UN MESTIERE CHE MAI COME ORA NECESSITA DI UNA CONOSCENZA CHIMICA E FISICA PROFONDA

Si nasce cuoco o si diventa cuoco? Si nasce cuochi come si nasce musicisti, scrittori, scultori. Ma queste attitudini dovranno poi accompagnarsi a una apposita istruzione scolastica e a una successiva acquisizione delle varie esperienze e capacità. Si diventa cuochi quando si esce dalla sfera di quello che si definisce hobby e si intraprende la scelta di una carriera professionale. La professione del cuoco consente, a chi l'intraprende, di trovare in questa attività numerosi motivi di soddisfazione che premiano l'inventiva e la creatività e concedono l'immediato riflesso del giudizio del consumatore che rende i cuochi personalmente e maggiormente partecipi del processo produttivo. In effetti si tratta di un lavoro per nulla sottoposto all'automatismo, che permette di mettere in luce l'iniziativa personale, speciale sensibilità ed evidenti doti di abilità.

Danilo è "uno dei miei ragazzi" che ha trovato la strada giusta per intraprendere la professione come mestiere d'arte, consapevole dei vantaggi del mangiare sano. Perché cucinare è un mestiere dove si compenetrano arte, chimica e fisica. Un mestiere che mai come ora necessita di una conoscenza chimica e fisica profonda, sia della materia prima, sia delle attrezzature: molti utensili meccanici e molti strumenti per le tecniche nuove non a caso nascono nel settore medico e scientifico, per essere poi adottati in cucina.

Il libro di Danilo Angè N₂O – Declinazioni con il sifone, realizzato in collaborazione con Trabo, si rivolge a professionisti e appassionati gourmet. Si apre con una dettagliata parte tecnica sull'utilizzo del sifone e racchiude sessantasei ricette che

spaziano dall'antipasto al dolce, con un capitolo dedicato al sifone nitro.

Nel campo delle nuove tecniche, recentemente il sifone è entrato nelle cucine portando una ventata di novità: permette di ottenere un gioco perfetto di consistenze e di sapori e dà origine a emozioni inaspettate al palato, a patto di possedere una conoscenza approfondita del suo utilizzo. Tradizionalmente conosciuto per la preparazione di cocktail e panna montata, il sifone si usa per tante altre preparazioni, dolci o salate, dalla texture completamente ripensata e accattivante: spume calde e fredde, spume e meringhe ghiacciate, infusioni, oli aromatizzati, frutta e salse frizzanti, spugne da utilizzare spezzettate o da ridurre in polveri aromatizzate, bolle di mozzarella, cioccolato soffiato e tante altre applicazioni gastronomiche di supporto come marinature, affumicature e pastelle.

Un capitolo a parte merita il sifone nitro, che nasce per il mondo del caffè, ma apre un ventaglio di possibilità anche per la figura dello chef di cucina. Via libera quindi alla creazione di piatti dolci e salati, infusi per insoliti accompagnamenti e bevande che diventano veri e propri dessert.

I vantaggi derivanti dall'uso del sifone possono essere così riassunti:

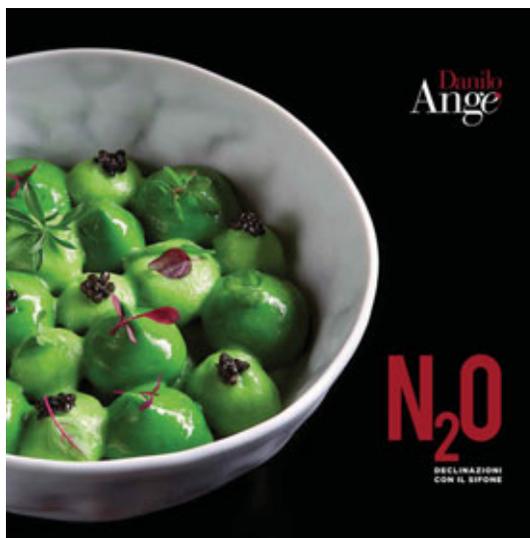
- Aumento di minimo il 20% del prodotto, fino a 5 volte il volume (panna) con conseguente riduzione del costo piatto.

- Possibilità di preparare in anticipo, filtrare, condizionare sottovuoto, pesare.

- Velocità di servizio.

- Nessuna reazione dell'acciaio inox a contatto con i cibi.

- Impossibilità di contaminazione ►



INTOLLERANZE A TAVOLA: PROBLEMA O OPPORTUNITÀ?



Affrontare le intolleranze al glutine e al lattosio non è mai stato così facile, grazie all'ampio assortimento di **soluzioni monoporzione** firmate Nutrifree.

Pane a fette, panini e snack per offrire un servizio pratico e sicuro, senza sprechi né rischi di contaminazione.

Cogli l'opportunità, scegli Nutrifree!



NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

Vicini alle esigenze di ogni canale: ristoranti, pizzerie, hotel e B&B, bar, tabacchi, vending, laboratori artigianali, ristorazione collettiva, travel catering, normal trade.

Tel. +39 0583 216383 - foodservice.nutrifree.it

**NUTRI
FREE**

Nutrifree è un marchio di NT FOOD S.p.A. - Gli specialisti italiani dei nuovi bisogni della nutrizione.

degli alimenti nel sifone.

- Lunga durata del prodotto.
- Lunga durata dello strumento.

La ricerca di nuove e accattivanti consistenze non perde di vista l'obiettivo principale: una cucina genuina e gradevole, attenta alla salubrità degli ingredienti e concretizzata con le tecniche più idonee. 🍷

Per acquistare il libro *N20 - Declinazioni con il sifone*
a un prezzo promozionale per i soci FIC:
www.medagliani.com - www.daniiloange.it

MOZZARELLA SOFFIATA, CRUDO DI GAMBERI, SALICORNIA E GELATINA DI BLOODY MARY

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 mozzarelle fior di latte da 120 g ciascuna, 200 g di salicornia, 400 g di gamberi viola di Santo Spirito, 1 arancia, 160 g di pomodori camone, olio al basilico, olio all'arancia, sale e pepe

Per la spuma

100 g di corallo di gambero rosso, 1 dl di fumetto di pesce, 1 dl di brodo di gamberi, 10 g di concentrato di pomodoro, 5 g di colla di pesce, 2 g di xantana

Per la salsa di piselli e salicornia

100 g di piselli sgusciati, 100 g di salicornia, 1 dl di acqua al basilico, ½ g di xantana, pepe

Per la gelatina

2,5 dl di succo di pomodoro, ½ dl di vodka, tabasco, 10 g di colla di pesce, sale e pepe

PROCEDIMENTO - Per la spuma: frullare il corallo con il fumetto, il brodo di gamberi, il concentrato di pomodoro, la colla di pesce reidratata e la xantana. Versare un quarto del composto in un biberon e filtrare il rimanente direttamente in un sifone con l'apposito colino, caricare con N2O, agitare e conservare in frigorifero. Per la salsa: cuocere i piselli e la salicornia in acqua bollente non salata, raffreddare velocemente; frullare con l'acqua al basilico, la xantana e una macinata di pepe.

Per la gelatina: condire il succo di pomodoro con qualche goccia di tabasco, sale e pepe, aggiungere la vodka e la colla di pesce reidratata, versare in una placchetta e lasciare indurire in frigorifero. Cuocere la salicornia in acqua bollente non salata, raffreddare velocemente e condire con pepe e olio al basilico. Sgusciare i gamberi, deventarli, inserirli in un sifone con il succo e l'olio all'arancia, caricare con N2O e lasciare marinare 10 minuti. Tagliare i pomodori a spicchi e condire con l'olio al basilico. Scaricare il sifone dal gas con il rapid infusion, recuperare i gamberi, appiattirli leggermente e condire con sale e pepe. Scaldare le mozzarelle con la loro acqua fino alla temperatura di 65°C, avvolgere sulla bocchetta del sifone con la spuma di corallo e gonfiare delicatamente ricreando una mozzarella farcita. Staccare la mozzarella dalla bocchetta mozzandola in modo da chiudere il foro. Disporre la salicornia nei piatti di portata, adagiare le mozzarelle, i gamberi, la gelatina a cubetti e i pomodori. Completare con la salsa di piselli e salicornia e con la salsa di corallo.



Scaldare le mozzarelle con la loro acqua fino alla temperatura di 65°C, avvolgere sulla bocchetta del sifone con la spuma di corallo e gonfiare delicatamente ricreando una mozzarella farcita. Staccare la mozzarella dalla bocchetta mozzandola in modo da chiudere il foro. Disporre la salicornia nei piatti di portata, adagiare le mozzarelle, i gamberi, la gelatina a cubetti e i pomodori. Completare con la salsa di piselli e salicornia e con la salsa di corallo.

ficstore.it
OFFICIAL STORE

4-CHETTA
LEICA FORNITORI
Bianchi

Il bracciale
Edizione limitata in esclusiva per
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

**Le nuovissime linee di prodotto a marchio
Federazione Italiana Cuochi**





 [ficstore](https://www.ficstore.it)
 +39 0971 24939
  clientificstore@modamix.it

Per gli Associati FIC
è previsto
uno sconto
riservato



ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati,
attrezzature per la **cottura** ed il **lavaggio** professionale

Refrigeration and catering equipment rental

Io Essiccò. *Il volume di Tre Spade Academy*

di Ufficio Stampa

L'essiccazione è un settore in cui **Tre Spade** opera da molti anni. ATACAMA, presentato ad HOST nel 2017 e premiato con la Smart Label per il suo design, è stato il culmine di un percorso che ha visto lo storico brand piemontese investire in ricerca e sviluppo, per realizzare un essiccatore prodotto al cento per cento in Italia.

Il passo successivo è stato quello di impegnarsi sul fronte culturale, per diffondere conoscenza tra professionisti del settore e appassionati. Si ispira a questa logica la nascita di **Tre Spade Academy**, l'aggregatore delle iniziative di Tre Spade rivolte a ricerca, formazione e divulgazione. Trasformazione e conservazione dei cibi sono processi che legano il mondo accademico della ricerca a quello pratico degli chef e delle persone che amano cucinare.

Con *"Io Essiccò - Manuale pratico dell'arte di essiccare"* Tre Spade Academy asseconda la propria vocazione di distributore di informazione, mettendo a disposizione di tutti un facile strumento da tenere sempre in cucina.

La pubblicazione è stata realizzata a più mani e aggrega una parte scientifica, scritta dal Dipartimento di Scienze

per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano, ad altre più pratiche, con un'ampia sezione dedicata a preparazioni e ricette, scritte da chef, blogger e appassionati.

Io Essiccò, disponibile in italiano e inglese, nasce per stuzzicare fantasia ed estro degli appassionati di cucina e non solo, per utilizzare l'essiccazione come nuovo percorso per sperimentare, cucinare, risparmiare e riciclare.

Tre Spade Academy è un luogo fisico e virtuale, dove le persone sono soggetti attivi di sviluppo e condivisione, nella comune convinzione che il cibo sia anche cultura; dai lettori ci si attendono suggerimenti, critiche, osservazioni, nuovi spunti, per arricchire un percorso culturale solo agli inizi...



50

COMING SOON 2020

LA NUOVA COMMUNITY

DO
You
SPEAK
English?

FIC ENGLISH

Federazione Italiana Cuochi

I CORSI DI INGLESE
PENSATI E REALIZZATI PER I CUOCHI

Scopri come su www.fic.it



Una gamma completa.
La tua alleata
in laboratorio!



La Linea Professionale di TreValli e Hoplà verrà presentata
al SIGEP 2020 dal Maestro Pastry Chef Paolo Caridi.

www.hopla.it www.trevalli.cooperlat.it

Vi aspettiamo al **Sigep**
18-22 gennaio 2020
Pad. C4 Stand 023

Dal campo alla tavola

la filiera di qualità che premia il palato

La pizza gourmet del nuovo Premium Partner FIC Molini Pivetti

Sono trascorsi oltre 140 anni da quel primo molino a vapore voluto dal capostipite della famiglia Pivetti. Un secolo durante il quale la famiglia è diventata azienda e l'azienda si è trasformata in gruppo, oggi come allora all'avanguardia nella tecnica e nella ricerca costante dell'eccellenza qualitativa.

Non a caso **"Campi Protetti Pivetti"** è il primo marchio ad essere stato certificato da un ente internazionale (CSQA) che garantisce ogni passaggio della filiera, dalla semina alla macinazione. Ne fanno parte solo terreni selezionati delle sole province di Bologna, Modena e Ferrara, lì dove da sempre crescono i migliori grani teneri, lontani da fonti di inquinamento e con il minor impiego possibile di agenti chimici, a tutela delle aree coltivate e dei consumatori. I grani di "Campi Protetti Pivetti", dopo il raccolto, vengono conservati in silos dedicati in cui si

applicano per i controlli le più avanzate tecnologie disponibili, con sistema di refrigerazione che esclude l'utilizzo di agenti chimici e quindi a basso impatto ambientale.

Aziende agricole locali ed esperti agronomi Pivetti con-





corrono assieme per la **valorizzazione e lo sviluppo del territorio**, con una visione comune di sostenibilità declinata in ambito ambientale, sociale ed economico.

Nelle farine **"Gran Riserva"**, prodotte in queste aree esclusive e protette, il professionista ritrova la tradizione e l'autentica qualità emiliana al 100%, per sublimare la propria creatività ed esprimere tutte le sfumature del gusto. Cinque le varianti "Gran Riserva", disponibili in sacchi da 5 o 25 Kg.



PIZZA ALLA MORTADELLA DI CINGHIALE

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

1 kg Farina GRAN RISERVA ROSSA
70 0g acqua
8 g lievito secco
2 g lievito di birra
20 g sale
20 g olio extravergine

PER IL CONDIMENTO

6 fette mortadella di cinghiale tagliata sottile
8 pomodorini gialli
30 g di jocca (fiocchi di ricotta)
20 g granella di pistacchio
polvere di pomodoro
80 g polpa di pomodoro
80 g fior di latte

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

- Partire con l'impasto setacciando la farina e mischiando l'acqua e il lievito secco per poi farlo girare in planetaria ad una velocità moderata per circa 20 minuti.
- A circa 3/4 di impasto unire lievito di birra, olio extravergine e sale potenziando la velocità e quindi terminare l'impasto.
- Far riposare per circa 30 minuti.
- Formare le palline di circa 180/200 grammi e lasciar lievitare in frigorifero a +5 gradi per circa 24 ore.

PER IL CONDIMENTO

- Stendere l'impasto condendolo con polpa di pomodoro e fior di latte e infornare.
- All'uscita condire con veli di mortadella, jocca, pomodorini gialli, granella di pistacchio e polvere di pomodoro

Le Lady Chef riunite nel *primo Direttivo Nazionale*

di **Rossanina Del Santo**

NUMEROSI I TEMI TRATTATI NELLA SEDE NAZIONALE
ALLA PRESENZA DEL PRESIDENTE FIC ROCCO POZZULO



Jl 10 dicembre scorso si è tenuto a Roma, nella sede nazionale della **Federazione Italiana Cuochi**, il primo Consiglio direttivo nazionale del **Dipartimento Lady Chef** alla presenza del presidente FIC, **Rocco Pozzulo**. Oltre alla responsabile **Alessandra Baruzzi**, sono intervenute la segretaria **Gian-**

na Fanfano e le responsabili di Area Nord, Centro e Sud in rappresentanza delle numerose iscritte provenienti da ogni parte d'Italia. Un consiglio articolato, con molti punti all'ordine del giorno, per dare vita ad un vademecum che regolamenti la gestione di alcuni aspetti della complessa vita associativa. Tra i temi trattati, la necessità di **disciplinare l'uso del logo Lady Chef**. Durante gli interventi, è infatti emerso il rischio che il logo possa essere pubblicizzato in alcuni casi in contrasto con i partner FIC. Per evitare qualsiasi incertezza, per ogni utilizzo (anche se a livello provinciale o regionale) è necessario che ne **venga fatta**

richiesta formale alla responsabile nazionale Lady Chef. Si è poi passati al tema "contest" ed al concorso di Riva del Garda del 4 febbraio prossimo. Quest'anno, infatti, al posto della competizione "Riso in Rosa" avrà luogo il "**Lady Chef sweet contest**", che vedrà le partecipanti realizzare un dessert che avrà tra gli ingredienti base uno dei prodotti della ditta partner Bonomi. Da qui la necessità di un nuovo giro di mail a tutte le Lady Chef, per selezionare candidate per la partecipazione a cooking show o concorsi.

Col presidente Pozzulo si è poi nuovamente esaminata la necessità di un progetto a livello nazionale per collaborare con gli istituti scolastici primari, per affrontare in modo corretto l'argomento della sana alimentazione durante eventi e giornate con i bambini. Il Consiglio ha infine nominato i collaboratori delle Lady Chef, individuando **Angela Valenti** per la comunicazione social e la sottoscritta, **Rossanina Del Santo**, per la comunicazione sulla rivista Il Cuoco. Le responsabili di Area organizzeranno in primavera un'assemblea con le iscritte, per comunicare le decisioni prese dal Consiglio e raccogliere idee, proposte e suggerimenti. 🇮🇹

54

Libro di facile consultazione. Utile a tutti coloro che vogliono meglio comprendere i diversi aspetti culturali legati al cibo: dalla nutrizione all'antropologia, dalla fisiologia all'educazione alimentare, dall'arte culinaria alla degustazione sensoriale. Testo composto da 333 pagine, suddiviso in 12 capitoli tematici ordinati in 150 paragrafi.

Alex Revelli Sorini - Susanna Cutini

Manuale di Gastrosofia

approccio multidisciplinare alla felicità alimentare



Disponibile subito su





L'Italia
nel piatto.



CIRIO
1856

Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE

Ogni creazione ha un storia da raccontare: celebra nelle tue ricette la **passione italiana al 100%**. Con **La Rustica di Cirio Alta Cucina** hai tra le mani una vera eccellenza gastronomica, che assicura un'ottima resa anche nelle cotture veloci e che esalta la tradizione nel piatto. **Un colore che è tutto un Paese.**

cirioaltacucina.it



Ricetta di
Fabio Potenzano



Tartufo Bianco o Tartufo d'Alba?

di **Silvia Landucci**
Esperta di tartufi
Ambasciatrice prodotti
Doc italiani nel mondo

È L'UNICO TARTUFO I CUI TENTATIVI DI COLTIVAZIONE SONO STATI FALLIMENTARI, RENDENDOLO PIÙ PREZIOSO. È ESTREMAMENTE ESIGENTE E AMA I TERRENI PROSSIMI AI CORSI D'ACQUA

A lzi la mano chi, a sentir nominare il tartufo, non abbia mai pensato al tartufo d'Alba. Il tartufo bianco d'Alba altri non è che il tartufo Tuber Magnatum Pico, che cresce sia nella Langhe ma, come per altre varietà, pressoché in tutta Italia e nella vicina Croazia. Ad Alba va riconosciuta la bravura di averlo reso famoso in tutto il mondo, legandolo alla città, con un'operazione di marketing d'indiscussa efficacia. È questo il tartufo, che sembra aver trovato conferma in alcuni studi scientifici recenti, che ha conferito la nomea di afrodisiaco al prezioso tubero. Se pensiamo che la leggenda lo definisce come "dono di Zeus", è con Napoleone che se n'è avuta

conferma. Bonaparte, all'indomani del matrimonio con la giovane principessa Maria Luisa d'Asburgo-Lorena, pressato dalla necessità di avere un erede, venne a conoscenza che un suo ufficiale, originario delle Langhe, puntualmente nove mesi dopo ogni licenza era benedetto con la nascita di un nuovo figlio. Il suo segreto era il consumo regolare del tartufo. Leggenda o realtà, il tartufo bianco fa girare la testa un po' per il profumo ed un po' per i prezzi esorbitanti che può raggiungere. Il tartufo bianco pregiato è stato classificato per la prima volta nel 1788 con il nome di Tuber Magnatum Pico: Magnatum deriva dal latino e indica le dimensioni che talvolta, quando trova le condizioni ideali (terreno soffice) possono far superare il kg di peso. È di colore giallo, con la scorza o peridio non verrucosa ma liscia, e gleba o polpa dal marrone al nocciola più o meno tenue, le venature sono bianche e, man mano che il tartufo è maturo, diventano più sottili. Talvolta presenta macchie rosso vivo, per il contatto con le radici della sanguinella, garanzia di ottima qualità. Sebbene il gusto sia molto delicato, l'odore è particolarmente intenso, inebriante ed inconfondibile. Una problematica che malauguratamente sto riscontrando a tutte le latitudini è l'uso di spruzzare i contenitori con cui viene spedito il tartufo con il bismetiltiometano, o aroma di sintesi di tartufo, con lo scopo di impressionare il destinatario perché negli anni si è diffusa la credenza che più il tartufo "puzza" più il prodotto è buono. Trovo questa pratica eticamente scorretta e deci-

56



Foto© Daniela Pelazza/123rf



2 // 3 // 4 // 5
FEBBRAIO
2020

TRENTINO



graphics | TheStudio / ph | Damiano Verdiani

RIVA DEL GARDA FIERECONGRESSI LANCIA

IL NUOVO **MARCHIO** DELL'ACCOGLIENZA

EXPO RIVA HOTEL DIVENTA **HOSPITALITY**

La 44° edizione della più completa fiera italiana dedicata all'ospitalità e alla ristorazione vi aspetta a Riva del Garda. Contract&Wellness, Beverage, Food&Equipment, Renovation&Tech: una panoramica di tendenze e innovazioni per i professionisti del mondo Ho.Re.Ca.



f @ y in
@hospitalityriva

hosp-itality.it
#HOSPITALITYRIVA

RIVA DEL GARDA | TN
QUARTIERE FIERISTICO



Ti Aspettiamo!



58

samente deprecabile, poiché contribuisce a diffondere una conoscenza scorretta. Come riconoscere se vi è stato spruzzato dell'aroma chimico? Ovviamente è importante avere la possibilità di annusare il profumo naturale del tartufo bianco invernale, ma possiamo dire che l'odore dell'aroma chimico aggredisce violentemente le mucose sinusali, dando una sensazione pungente e a coloro che sono più sensibili scatenano un violento mal di testa. Questo è l'unico tartufo i cui tentativi di coltivazione sono stati fallimentari, rendendolo ancora più prezioso. È estremamente esigente, ama i terreni prossimi ai corsi d'acqua, ma devono essere ben drenati, la composizione chimica del terreno deve rispettare requisiti imprescindibili e richiede la presenza di specifiche varietà arboree. Sebbene la stagione, con variazione di alcune settimane a seconda delle regioni, apra a settembre, sono necessarie basse temperature e piogge sufficienti nei mesi di luglio e agosto, affinché si possa avere un prodotto qualitativamente adatto alla vendita. Se per i tartufi neri si è imposto nel mercato l'uso di venderli lavati, questo non si può assolutamente fare con i tartufi bianchi i quali, una volta lavati, hanno un processo di deterioramento velocissimo. La patina di terra, per contro, ha la funzione di preservare il tartufo e di limitare anche la perdita di peso, estremamente costosa con questo tartufo. Il tartufo, come altri vegetali, è un prodotto vivo e anche fuori dalla terra continua il suo processo di maturazione e infatti un tartufo al tatto morbido non è direttamente sinonimo di prodotto pessimo. Esso potrebbe essere

semplicemente maturo oppure, se il tartufo è stato raccolto poche ore dopo le piogge, con la giornaliera perdita di peso, asciugandosi potrebbe presentarsi spugnoso. Anche le macchie marroni non sempre sono indicatori di un prodotto vecchio; per sincerarsene si suggerisce di toccare in corrispondenza delle macchie, se sono viscidose è altamente probabile che il prodotto sia vecchio, altrimenti si tratta di macchie da contatto con radici.

Questo tartufo, a causa anche delle oscillazioni giornaliere del suo prezzo, è il tartufo che più crea problemi nel food cost dei ristoranti. Se le dimensioni nulla hanno a che vedere con la bontà del tartufo, è anche vero che una fetta da un tartufo di 150gr ha un impatto visivo maggiore di quella di un tartufo piccolo, impatto che spesso e volentieri si risente, e non poco, al momento del conto. Da amante del tartufo e professionista del mondo dei tartufi mi permetto però di consigliare l'acquisto di un prodotto medio piccolo. Grattato o affettato che sia, il tartufo bianco predilige essere leggermente scaldato o semplicemente amalgamato con una puntina di acciughe e del burro a pomata. La tradizione ci ha tramandato l'abbinamento con le uova al tegamino, piuttosto che con i tagliolini al burro, piatti sempre attuali che lo esaltano in modo egregio. Negli ultimi anni mi è capitato di vederne l'abbinamento con tagliate di vitello piuttosto che con carni di selvaggina, purtroppo con risultati alquanto deludenti. Sono particolarmente esigente? No, la motivazione risiede proprio nella caratteristiche organolettiche del tartufo bianco ed in particolar modo nel suo gusto estremamente delicato, che viene sovrastato completamente se abbinato ad ingredienti di per sé già saporiti. Che lo chiamate

Tartufo Bianco o Tartufo d'Alba poco importa, dunque, purché sia prodotto italiano fornito da aziende che possano garantirvi la tracciabilità e siano al vostro fianco per consigliarvi. 🇮🇹



Buono,
pronto, fresco.
Sempre.

OROGEL
Food Service



Gnocchetti di
patate con briciole
di salsiccia e
Friarielli Cubello
Foglia Più

Carciofi Interi
con Gambo

Cavolo
Verza

Cimette
di Rapa IQF

Friarielli Cubello
Foglia Più

Ortica Cubello
(20 g)

Scarola
Cubello

Cavolo Riccio
Kale

i vegetali

Il meglio delle tipicità 100% italiane

Con **Orogel**, i prodotti più caratteristici della **tradizione culinaria** sono disponibili tutto l'anno.

In pochissimi minuti, è possibile preparare dei piatti dal **sapore rustico e ricercato**, per stupire sempre i tuoi clienti!

» **Scopri tutte le ricette sul nostro sito**



» www.rogel.it



» pagina Facebook **Orogel**



» app **Orogel Food Service**

MAIZENA®

AMIDO *di* MAIS



Con l'amido di mais Maizena è possibile creare tante nuove ricette senza glutine, dolci o salate, sia a caldo che a freddo.

MODALITÀ DI UTILIZZO



Per legare si stempera in acqua o altro liquido freddo prima di essere aggiunta alla preparazione



Perfetta per dare friabilità ai lievitati, sia dolci che salati



Ideale per dare croccantezza alle fritture

Senza
Glutine



Scopri di più su ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Cotoletta di rombo in crosta di patate, cipollotti con tortino morbido alla zucca



Ingredienti per 10 porzioni

Per il rombo

Filetto di rombo	2 kg
Maizena Amido di mais 2,5 Kg	400 g
Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi 4 Kg	400 g
Uova, sale e pepe	q.b.
Olio di semi di arachidi	q.b.

Per i cipollotti

Cipollotti	300 g
Pomodorini ciliegino	200 g
Olive taggiasche	50 g
Olio extravergine d'oliva, timo	q.b.

Per il tortino

Zucca	625 g
Knorr Crème & Crème 1 Lt	100 ml
Parmigiano Reggiano	50 g
Cipolla	20 g
Uova	2
Knorr Brodo Verdure Granulare SG	q.b.
Burro per imburrare	q.b.

Per le chips di cipollotto

Cipollotto	100 g
Maizena Amido di mais 700 Gr	q.b.

Per la finitura

Pancetta croccante	q.b.
--------------------	------

Perché non riproporre la classica cotoletta di carne nel menù di pesce e per di più in versione gluten free? Facilissima da realizzare grazie ai fiocchi di patate Pfanni e la Maizena.

PREPARAZIONE

- 1 Per il rombo.** Tagliare il rombo in porzioni. Passare nella Maizena Amido di mais l'uovo e il Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi e friggere in olio di semi di arachide bollente. Condire con sale e pepe.
- 2 Per i cipollotti.** In una padella antiaderente rosolare i cipollotti con olio, pomodorini, olive, timo, sale e pepe.
- 3 Per il tortino.** In un pentolino rosolare la zucca a cubetti con la cipolla e l'olio. Bagnare con il Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine e cuocere fino ad ottenere una crema. Frullare e condire con sale e pepe. Far raffreddare ed incorporare le uova, la Knorr Crème & Crème ed il Parmigiano Reggiano. Imburrare gli stampini e versare il composto. Cuocere in forno a 160° per 14 minuti.
- 4 Per le chips di cipollotto.** Tagliare il cipollotto a julienne. Passare nella Maizena Amido di mais e friggere in olio di semi di arachide bollente.
- 5 Per la finitura.** Disporre i cipollotti alla base del piatto, adagiarvi sopra il rombo e completare con il tortino di zucca, la pancetta croccante e le chips di cipollotto.



CARATTERISTICHE

- Incolore
- Insapore
- Perfetta dissolvenza

La gamma Maizena

Descrizione prodotto	Netto Kg
Maizena - Amido di mais	700 g
Maizena - Amido di mais	2,5 Kg



Scopri di più su [ufs.com](https://www.ufs.com)



Food and Wine in Progress: *Quinta edizione da record*

di **Grazia Frappi**

IL COINVOLGIMENTO DI UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI È SEMPRE NOTEVOLE E RAPPRESENTA UNO SPACCATO DI QUANTO I CUOCHI FIC FANNO SU TUTTO IL TERRITORIO

Quinta edizione di successo per **Food and Wine in Progress**, manifestazione enogastronomica svoltasi alla Stazione Leopolda di Firenze il 30 novembre e 1 dicembre. Al taglio del nastro molte autorità, tra cui il Presidente del Consiglio Regionale della Toscana **Eugenio Giani**, la Vicepresidente **Lucia De Robertis**, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana **Marco Remaschi**, il Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Toscana **Cristiano Cini**, il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani **Roberto Lodovichi** e numerosi partner della manifestazione, nata dalla volontà di AIS ed URCT. Tra gli appuntamenti, il convegno di Regione Toscana su: "Il FE-AMP 2014-2020 in Toscana, tra sostenibilità e innovazione", con l'obiettivo di presentare le attività del Fondo FEAMP in Toscana, con focus su sostenibilità e innovazione e la proiezione di video story-telling". Gli chef **Marco Bracciali**, **Lorenzo De Vivo Martini**, **Antonella Celio** e **Antonio Morelli** hanno trasformato il pesce delle 4 realtà imprenditoriali che hanno ottenuto il contributo FEAMP. Apprezzato il "Calendario Stagionalità del Pescato in Toscana" nello stand di Regione Toscana con gli chef **Fabio Scali** e **Sa-
muele Savatteri**. L'incontro si è concluso con la spiegazione delle qualità e potenzialità del pescato locale, in particolare il pesce "povero", la stagionalità del prodotto ai fini di un consumo più consapevole e sostenibile a cura di una nutrizionista. Nutrita la partecipazione degli Istituti alberghieri toscani coinvolti in "NIC IN SCHOOL", progetto FIC con gli chef **MariaLuisa**

Lovari e **Keoma Franceschi** per approfondire le dinamiche dei concorsi, l'uso di materie prime di qualità e loro trasformazione. Il coinvolgimento di URCT è sempre notevole e rappresenta uno spaccato di quanto i cuochi FIC fanno su tutto il territorio. Tra i temi affrontati, quelli del benessere e della felicità alimentare. "Il mestiere del cuoco - ha detto il presidente Roberto Lodovichi - è affascinante, la ricerca del buono e del bello sono prerogative del nostro lavoro ma non dobbiamo dimenticare che prima di tutto siamo coloro che nutrono ed alimentano. Un cuoco consapevole, attraverso i suoi piatti, deve trasmettere un messaggio appagante per gli occhi, il palato ed il benessere delle persone". Gli Ambasciatori della Cucina Italiana, professionisti di alto livello della ristorazione, sono stati premiati dal Presidente Nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**. Gli Ambasciatori 2019 sono gli Chef: Anna Maria Barbieri, Cristina Bowerman, Francesco Bracali, Moreno Cedroni, Filippo Saporito e Maurizio Serva. Numerosi gli appuntamenti sul palco, dalla presentazione di libri tematici ai cooking show con volti televisivi come Alessandro Circiello, Shady Hasbun e Franco Mazzei, fino alla collaborazione con Associazione

Italiana Celiachia e Slow Food. Proficua la collaborazione con i Consorzi del Pecorino Toscano DOP, Finocchiona Toscana IGP, Prosciutto Toscano DOP, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ed Olio Toscano IGP. Grande successo per il Ristorante "Eccellenze di Toscana - Ristorante di Filiera". Nell'area AIS presenti 150 aziende per un totale di oltre 1000 etichette in degustazione. 🇮🇹





MADE IN ITALY SINCE 1894

Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade



takaje®



La rivoluzione del sottovuoto

atacama

SMART LABEL

Preserviamo il meglio della natura



www.trespade.it

Assemblea Nazionale DSE: *Roberto Rosati rieletto presidente*

a cura della
Redazione

A MILANO SI SONO RINNOVATE LE CARICHE PER IL DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE FIC, CHE CONFERMA IL PROPRIO SPIRITO SOLIDALE AL FIANCO DEGLI ULTIMI

Lo scorso 4 novembre nei locali dell'Enterprise Hotel di Milano si è tenuta l'**Assemblea Nazionale elettiva del Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC**. A salutare gli oltre 60 delegati provenienti da tutta Italia sono intervenute diverse autorità cittadine e nazionali. Il presidente della **Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo**, il presidente dell'Associazione Direttori D'Albergo e vicepresidente Solidus, **Alessandro D'Andrea**, mentre per il Centro Studi Grande Milano è intervenuta la presidente Daniela Mainini, che ha donato al Dipartimento la Carta dei Valori della città. Dopo il video istituzionale, il presidente uscente **Roberto Rosati** ha presentato il lavoro fatto nel triennio che si andava a concludere, definendolo un periodo di intenso impegno, che ha permesso all'associazione di strutturarsi e farsi conoscere. Dopo l'insediamento dell'apposita commissione elettorale e il passaggio di presidenza dell'assemblea da Rosati ad **Alberto Somaschini**, si è passati alla presentazione dei candidati e alla votazione che ha visto eletti (votanti diretti o per delega 68, con massimo 5 preferenze): Roberto Rosati, voti 63; Giancarlo Clicerì, voti 46; Paolo Maspero, voti 45; Biagio Rapone, voti 41; Paola Silva, voti 34; Nicola Iasenza, voti 30; Ludovico D'Urso, voti

18; Marcello Sanna, Voti 18; Valentino Di Renzo, voti 17. Nel collegio dei probiviri, inoltre, all'unanimità sono stati votati: Bruno Brunori, Rosario Versaci e Salvatore Abruzzese.

A seguire, come da programma, si è riunito il nuovo **Consiglio Nazionale**, che ha eletto all'unanimità Roberto Rosati alla presidenza. Biagio Rapone, su proposta del presidente, è stato eletto vicepresidente vicario, segretario nazionale Paola Silva e tesoriere Giancarlo Clicerì. Nei settori operativi sono stati nominati: Nicola Iasenza alla Formazione, Paolo Maspero al settore Emergenze, Valentino Di Renzo al settore Eventi Solidali, Ludovico D'Urso ai rapporti con le scuole, Marcello Sanna ai rapporti con le altre associazioni.

"Ci aspettano altri 4 anni di massima operatività al fianco degli ultimi, per continuare a portare supporto con dei buoni piatti a chi ha perso tutto o, in generale, a chi versa in situazioni di disagio. Per fare questo abbiamo bisogno di una formazione adeguata, dei buoni partners sociali con i quali crescere e fare sinergia – queste le linee guida del rieletto presidente Roberto Rosati. – Siamo certi di riuscire a farlo, perché ci sono persone che si perdono nel dire e persone che si trovano nel fare. I nostri cuochi volontari fanno parte della seconda specie citata". 🍳

64





GRAN RISERVA

L'UNICA FARINA CERTIFICATA CAMPI PROTETTI 100% EMILIANA



- ✓ ZONA VOCATA ALLA COLTIVAZIONE DEL GRANO TENERO
- ✓ VARIETÀ DI GRANO SELEZIONATO ✓ MATERIA PRIMA DI QUALITÀ
- ✓ RESPONSABILITÀ ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE
- ✓ RIGIDO DISCIPLINARE DI COLTIVAZIONE E SOLO TRATTAMENTI CONTROLLATI
- ✓ FILIERA GARANTITA



ALTA FIDUCIA ALIMENTARE

www.molinipivetti.it



@moliniPivetti



@moliniPivetti

Investire sul futuro *risparmiando da oggi*

di **Redazione**

**ELECTROLUX PROFESSIONAL E IPERAMMORTAMENTO:
NOVITÀ IMPORTANTI E INCENTIVI FISCALI NON INDIFFERENTI
RIGUARDANO ANCHE IL MONDO DEI CUOCHI**

La Legge Finanziaria in corso, infatti, prevede la possibilità di beneficiare dell'**IPERAMMORTAMENTO** per chi investe in beni strumentali per la propria attività. Nel caso specifico, acquistando i nuovi **Forni e Abbattitori SkyLine** e attivando il collegamento al sistema di monitoraggio "OnE" fornito da **Electrolux Professional**, è possibile accedere all'**IPERAMMORTAMENTO** del 270% ed ottenere un importante beneficio fiscale.

Un'agevolazione non indifferente per chi aveva già in mente di investire sulla cucina del proprio ristorante o albergo, avvantaggiandosi anche di un rinnovamento tecnologico delle proprie attrezzature.

Per usufruire dell'**IPERAMMORTAMENTO** si devono richiedere al proprio rivenditore Electrolux Professional le attestazioni di ammissibilità delle attrezzature. Una volta consegnati questi documenti al proprio consulente fiscale, si può attivare la pratica.

Queste agevolazioni possono dunque rappresentare il momento giusto per "attrezzarsi" con le più avanzate tecnologie in cucina,

come con SkyLine. Sintesi perfetta tra tecnologia intelligente e design coinvolgente, SkyLine è la nuova gamma di forni professionali di Electrolux Professional progettata per dare prestazioni eccezionali. **I costi di gestione del Forno SkyLine** sono i più bassi sul mercato **ed è il più ergonomico** della sua categoria, **intuitivo e facile da usare**. Con i nuovi **abbattitori professionali SkyLine**, inoltre, si può organizzare al meglio il tempo di lavoro. Si può cucinare, abbattere o congelare in anticipo, per poi rigenerare solo quando è necessario. Quante cose si possono fare con **4 ore*** (*Calcolo basato su un giorno di lavoro di 10 ore con SkyLine Chills 50/50 kg) **in più al giorno?** E con **1200 ore in più all'anno?** **Ogni ciclo di abbattimento** fa risparmiare **47 minuti**, aumentando così la produttività e rendendo più efficiente il tuo flusso di lavoro. L'**IPERAMMORTAMENTO**, infine, è applicabile anche su **progetti completi** realizzati con attrezzature interconnettibili. Per richiedere una consulenza specifica, è possibile compilare il form che si trova al link <https://professional.electrolux.it/iperamortamento-270/>



66



GENETIC MUTATION

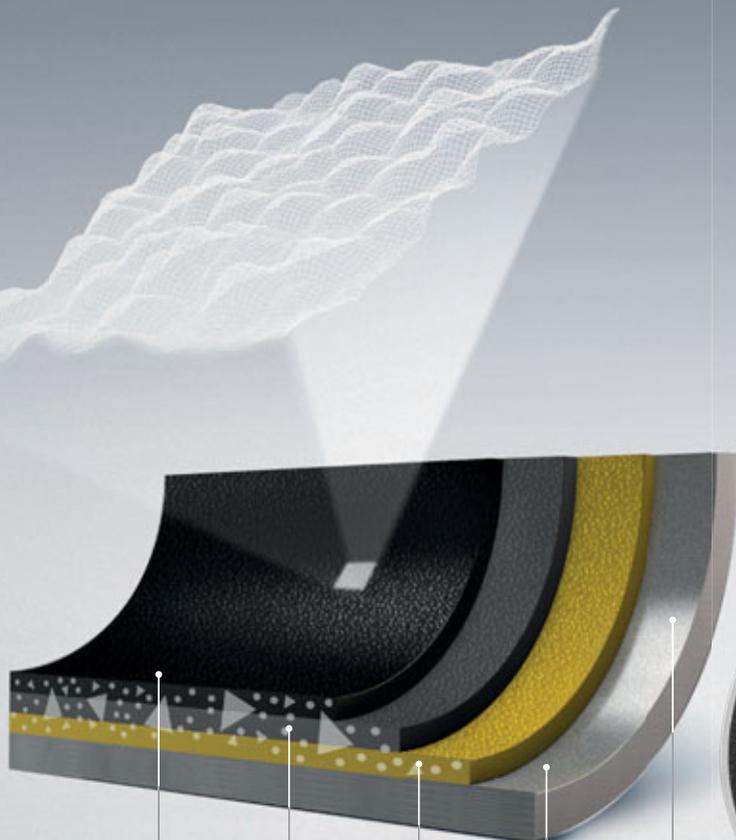


SHARK

POWERED GREBLON TECHNOLOGY

SKIN

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE
DI UN NORMALE ANTIADERENTE



Rivestimento
protettivo
20 μ m

Rinforzo
intermedio
15 μ m

Fondo
rinforzato
75 μ m

Alluminio
3 mm

Alluminio
sabbato



#NONTOCATENILAPADELLA 

Agnelli reinterpreta lo strumento di cottura: "SHARK SKIN - POWERED GREBLON TECHNOLOGY" estremamente resistente all'abrasione. La superficie ruvida è in grado di esaltare le cotture più tecniche. "L'alta rugosità" forma micro crateri in grado di fornire prestazioni di durata e di distribuzione di calore mai raggiunte. Una vera mutazione genetica, nel mondo delle cotture antiaderenti professionali.

• ESTREMA DURATA • ALTISSIMA QUALITÀ • PRIVO DI PFOA •



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it

Il silenzio a portata di mano con Snowsound® Technology

Design e tecnologia alla base di uno straordinario progetto per aumentare il benessere nei ristoranti

Il rumore è diventato un vero problema per la vita di noi tutti. Frastuono, suoni, riverberi acustici, invadono le strade, le nostre case, gli ambienti dove lavoriamo e dove andiamo a divertirci. Senza avvertirlo parliamo con un tono di voce sempre più alto e ci stiamo quasi dimenticando del piacere del silenzio e della sua voce. Tuttavia, **la voglia di maggior quiete va aumentando**. Uno degli ambienti dove cerchiamo sempre meno confusione e un'atmosfera soft è certamente il ristorante, per riuscire a conversare mentre gustiamo i piatti che ci vengono serviti. Oggi, per ricercare ristoranti che oltre a una buona cucina offrano confort anche acustico, ci vengono addirittura in aiuto applicazioni internet nate di recente. **Cosa si può fare, allora, per ridurre il rumore nei luoghi di ristoro?** È più semplice ed agevole di quanto si possa credere: ci ha pensato **Caimi Brevetti**, un importante marchio italiano

dell'arredo di design, che ha fatto della lotta al rumore il centro della sua ricerca negli ultimi dieci anni. L'azienda ha messo a punto, con successo, le rivoluzionarie **Tecnologie Snowsound®**, ovvero pannelli, tessuti per tendaggi, paraventi, completamente fonoassorbenti, capaci di dare una risposta concreta e intelligente all'abbattimento del rumore. Il suono è formato da onde che tendono ad essere riflesse dalle superfici rigide con limitato potere assorbente come cemento, ceramica, marmo e vetro. Le Tecnologie Snowsound® consentono di ottenere una **correzione acustica in modo semplice e rapido**, sia in nuovi ambienti, sia in quelli esistenti. Il tutto in modo eco-friendly, partendo da un materiale, il poliestere, al 100% riciclabile, con un'ottima resistenza al fuoco e all'umidità, igienico, e, soprattutto, di facilissima manutenzione. Una moltitudine di forme e colori prende forma nei **progetti firmati da importanti designer** per adattarsi con naturalezza ad ambienti già esistenti o per caratterizzare

***Flap design Alberto e Francesco Meda:** Molto più che un pannello fonoassorbente, Flap migliora il comfort acustico all'interno di ambienti chiusi ed esprime, allo stesso tempo, una grande forza estetica e formale grazie alla particolarità di poter essere assemblato all'infinito creando disegni sempre diversi.*





i nuovi. La vasta e articolata offerta di prodotti proposti nella collezione Snowsound può risolvere al meglio qualsiasi immediata **necessità acustica** e consente di trovare la **soluzione estetica** più congeniale ai gusti e agli arredamenti più diversi. Va anche sottolineato che attirare

Botanica Design M.Trimarchi Botanica si compone di strutture metalliche che richiamano lunghi rami sinuosi e di tante foglie soffici rivestite di tessuto, con alte prestazioni di assorbimento dei suoni grazie alle prestazioni raggiunte dalla ricerca Caimi in ambito di progettazione acustica. Botanica viene proposto in tre versioni: parete, soffitto e autoportante.



Snowsound Fiber Textiles, tessuti acustici in grado di controllare il riverbero regolando con precisione la risposta acustica dell'ambiente. Possono essere inseriti in diversi ambienti, connotandone lo stile. Ogni materiale ha una sua precisa texture in grado di trasmettere percezioni differenti all'utilizzatore.

e ridurre il rumore nei ristoranti favorisce il **benessere non solo dei clienti ma anche di chi lavora in sala**, rendendo più immediata e certa la comprensione della comanda.

Decidere di impiegare le Tecnologie Snowsound non richiede pesanti e costose modifiche strutturali degli spazi. I pannelli, applicabili a parete, a soffitto o sotto forma di paraventi autoportanti e i tendaggi si inseriscono in modo flessibile e leggero dappertutto.

Grazie a Caimi Brevetti **il silenzio è a portata di mano di tutti...anche per te.**

Baffle design Marc Sadler: è un sistema che permette di sospendere a soffitto i pannelli fonoassorbenti Snowsound®, esaltandone ancor più le caratteristiche di leggerezza ed eleganza. La possibilità di regolazione in altezza dei cavi e la varietà di misure e colori disponibili, permettono di ottenere composizioni esteticamente e acusticamente personalizzate.





UNIONE REGIONALE CUOCHI ABRUZZESI

Redatti i Manifesti del cuoco e della cucina abruzzese

L’Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, il 18 novembre, ha presentato il “**Manifesto del cuoco abruzzese**” e il “**Manifesto della cucina abruzzese**”. Due decaloghi densi di principi e di regole per vivere con etica e professionalità il lavoro del cuoco e per valorizzare la gastronomia regionale. Testi che rappresentano la pietra miliare per un sistema omogeneo e condiviso di professionalità, ma anche fonte di ispirazione, culturale e pratico, per la realizzazione di una cucina contemporanea. I due Manifesti hanno visto la prima adesione di

chef stellati, giornalisti di settore, gastronomi, associazione dei ristoratori, presidi degli istituti alberghieri, del Rettore dell’Università di Teramo e del presidente FIC **Rocco Pozzulo**. La decisione di redigere i due Manifesti nasce dalle riflessioni fatte sulla cucina, coi suoi repentini mutamenti, e sulle nuove dinamiche in cui si trovano ad operare i cuochi. Oggi la figura del cuoco è sempre più al centro dell’attenzione mediatica e convive con



una clientela sempre più esigente e attenta al settore gastronomico. L’aggiornamento costante deve essere alla base del lavoro, dove alla ricerca “della ricetta” si deve necessariamente affiancare lo studio delle nuove tecniche di cucina, la conoscenza delle materie prime e delle attrezzature che sono sempre più tecnologiche e digitali. È fondamentale che il cuoco conosca la storia della cucina del proprio territorio. Proprio la valorizzazione dei prodotti tipici e l’ispirazione alla tradizione culinaria devono essere la base da cui i cuochi abruzzesi sono chiamati a realizzare una cucina professionale che non deve solo soddisfare il bisogno primario di nutrirsi ma deve anche esprimere una forma di socializzazione e costituire una vera e propria esperienza gastronomica in grado di appagare i cinque sensi. L’obiettivo, dunque, è una cucina creativa che non contrasti con la tradizione e il territorio. È possibile leggere i due Manifesti sul sito www.fic.it

Lorenzo Pace

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

WORLD CHEFS CONGRESS & EXPO ST. PETERSBURG RUSSIA 2020

GET READY FOR WORLD CHEFS CONGRESS & EXPO

RUSSIA ON A PLATE 29 JULY - 1 AUGUST 2020

REGISTER NOW
EARLY BIRD
DISCOUNT
DEADLINE
31 DEC 2019

WORLDCHFSCONGRESS.ORG

SURGITAL

Laboratorio
Tortellini®

KIDS

smeraldiniemenazzi.it

METTI UN AMICHETTO A TAVOLA E IL MENÙ DIVENTA UNA FAVOLA



MADE
of
ITALY
EMILIA-ROMAGNA

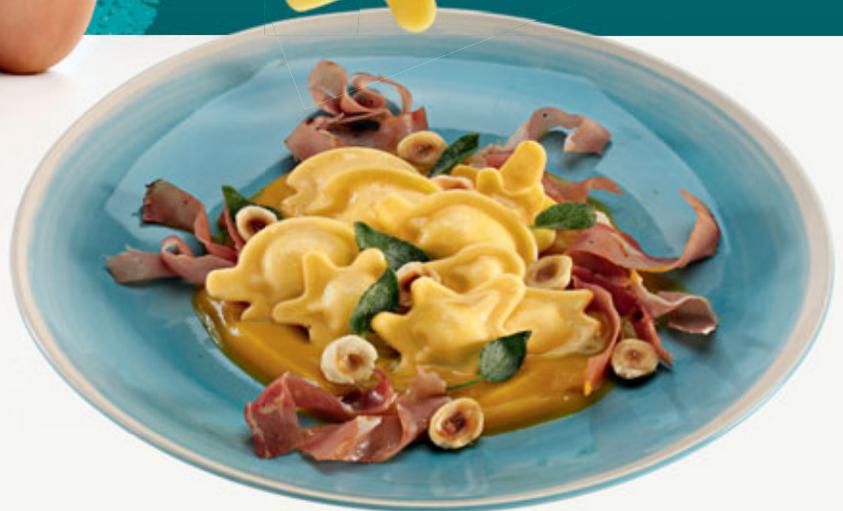
Gli Amichetti portano sempre la magia sulla tavola dei tuoi clienti più piccoli, ma anche nella tua cucina.

Sono infatti:

- **veloci da preparare** (cuociono in 4 minuti)
- **si sposano con tutti i sughi**
- **si prestano a diverse preparazioni**

Proponili nelle due versioni:

AMICHETTI AI FORMAGGI e
AMICHETTI AL PROSCIUTTO COTTO.



Numero Verde
Servizio Clienti
800 - 733525

Laboratorio Tortellini® Kids è un marchio

SURGITAL

L'italiana preferita dallo chef

surgital.it

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI POTENTINI

Grande partecipazione a Potenza per il Corso con Seby Sorbello



C'è stata una grande partecipazione di cuochi professionisti e associati FIC per il corso organizzato dall'**Associazione Provinciale Cuochi Potentini** lo scorso 26 novembre nei locali del concessionario **Electrolux, Dibattista**. Il tema, la **Ristorazione moderna**, è stato affrontato e sviluppato egregiamente da un relatore d'eccezione: lo **Chef Seby Sorbello**, già presidente FIC Promotion e dirigente FIC, apprezzato a livello nazionale per la sua cucina espressiva del vulcano Etna e docente di alcuni corsi di cucina anche all'estero. Sorbello, di Zafferana Etnea (CT), ha così catturato l'atten-



zione di circa 70 partecipanti, con in prima fila il presidente dei Cuochi Potentini, **Donato Sabato**, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lucani, **Rocco Giubileo**, e il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, lucano e che appartiene proprio all'Associazione di Potenza. Avvincente e molto curato il menù realizzato e proposto da Seby Sorbello come esempio di ristorazione moderna. Il cuoco etneo ha preparato le proprie ricette accompagnandole con una spiegazione precisa e raffinata allo stesso tempo, utilizzando di volta in volta ingredienti diversi che, come ha spiegato egli stesso, rappresentano il suo modo di custodire la memoria della tradizione culinaria, con una attenzione particolare al territorio in cui ha trascorso l'infanzia: l'Etna, appunto. I piatti siciliani, ha specificato Sorbello, non sono fatti da ricette ma da ingredienti. Tra questi, lo Chef ha utilizzato ricci, scampi, pesce spada, gambero rosso di Mazara, castagne, verdure di

campo, dentice e molto altro, a testimonianza del forte legame che il vulcano ha



con il mare poco distante, da cui nasce una cucina unica nel suo genere. Un corso interessantissimo, lo hanno definito all'unanimità i corsisti, che hanno gradito l'alta professionalità e la bravura nella spiegazione, mentre parole di apprezzamento sono giunte anche dalla dirigenza e dal presidente Rocco Pozzulo, che ha dichiarato: "Seby Sorbello ha la capacità di unire alla propria professionalità in cucina un grande spirito associativo con cui affronta tutto ciò che riguarda la Grande Famiglia FIC. È un collega ed amico a cui la Federazione Italiana Cuochi tiene moltissimo e lo ringraziamo per questa ulteriore prova di appartenenza alla nostra divisa".

Luisa Caruso



ASSOCIAZIONE CUOCHI E PASTICCIERI PROVINCIA B.A.T.

"Eraclio d'oro": il concorso che "parla" inglese

C'è una Puglia che cambia, anche in cucina. Tutto ciò è il Trofeo culinario Eraclio d'Oro che, alla VII edizione, a Canosa di Puglia ha attirato oltre 40 partecipanti, di cui il 90% ha presentato la ricetta pure in inglese e abbinato il vino al piatto, con la grande novità - evidenzia il presidente Michele Erriquez - della sezione pasticceria per i ragazzi speciali.

Ecco i vincitori: (Cucina Calda) **Giuseppe Scarlato** (professionista) di **Foggia** e **Fabiana Milone** (allievi) di **Spinazzola**, per gli Istituti alberghieri **Francesca Filannino** di **Barletta**. In Pasticceria (Ragazzi Speciali) **Vincenzo Cannillo** di **Corato** e **Francesco Paoloantonio** (aiutante normodotato) di **Corato**, per i professionisti **Vincenzo Damato** di **Trani** e allievi **Mariapia**

Cognetti di Trinitapoli. Per il cake design, **Maristella D'Amo** di **Lequile**. Per info www.facebook.com/cuochie.bat.7/
Antonella Millarte





ROOTS IN THE FUTURE

ABBIAMO RADICI NELLA TERRA,
PER QUESTO SAPPIAMO
VEDERE IL FUTURO.



MOLINO
FAVERO
PADOVA *dal 1925*

Siamo orgogliosi di lavorare con coltivatori selezionati per trasformare le eccellenze della tradizione italiana in farine del futuro, attraverso l'individuazione di sementi che rispettino la biodiversità e la specificità regionale, il monitoraggio dei processi produttivi e metodologie condivise.

La nostra ricerca ci spinge a immaginare le necessità di aziende e consumatori evoluti, per i quali mettiamo in campo tutta la nostra capacità professionale producendo e sperimentando farine innovative. Il controllo della filiera, la condivisione degli obiettivi, il riconoscimento del ruolo dei coltivatori trasformano progetti e idee in concretezza verificata e certificata.

www.molinofavero.com

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MODENA

Corso di panificazione per i Cuochi Modena



Grande giornata istruttiva l'11 novembre per l'Associazione Provinciale Cuochi Modena con

il corso formativo sui lievitati, in particolare sulle varie tipologie di pane, con il giovane e talentuoso chef dell'Associazione modenese Mattia

Turcato. Il cuoco associato FIC vanta già esperienze di tutto rispetto: dopo avere lavorato come sous chef presso la "Bottega Aleotti" di Crevalcore, si è spostato al ristorante Atman a Villa Rospigliosi con un grande maestro, lo chef Igles Corelli. Entrato come commis di pasticceria, è stato subito notato dal maestro che lo ha "passato di grado" ed attualmente è pastry chef da due anni ed oltre ai dolci prepara appunto più di dieci tipi di pane.

Il corso, che ha visto una ventina di partecipanti, ha spaziato dalla focaccia all'olio con patate e rosmarino alla baguette, al pane integrale con lievito madre, grissini all'olio e non poteva mancare una sofficissima pizza per concludere. L'attenzione dei partecipanti è stata sempre alta, tutta rivolta alle difficoltà delle lavorazioni, con degustazione finale.

Gabriella Costi



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE COGHI DEL TRENTINO

I Coghi nelle scuole per spiegare la sana alimentazione

L'Associazione Provinciale Coghi del Trentino, nelle giornate dell'11 e 18 novembre scorsi, con il proprio vicepresidente **Massimo Paternoster** ha effettuato due incontri formativi sul tema del "**Mangiare Sano**". Gli incontri si sono svolti nei locali dell'istituto primario Lucchi di Tenno (Tn). Durante questi appuntamenti si è parlato in maniera giocosa insieme agli studenti di una alimentazione di qualità, sana e territoria-

le, con un occhio di riguardo per la stagionalità. Alla fine di entrambi gli incontri, gli studenti sono stati omaggiati di un piccolo panettone alle mele della Val di Non Melinda, preparato dall'Associazione in collaborazione con la **Scuola Italiana Pizzaioli**. L'Associazione, attraverso la propria dirigenza, ha voluto così ringraziare la scuola per la collaborazione e ribadire l'importanza di iniziare sin dalla giovane età a comprendere gli effetti

positivi per la nostra salute di una corretta alimentazione. La nostra Italia, da nord a sud, attraverso le varie cucine regionali, dispone di ingredienti sani e di ricchi panieri di prodotti, che possono contribuire al raggiungimento di questo obiettivo. Basta conoscerli e utilizzarli nelle giuste stagioni. L'attività dei Cuochi FIC è volta anche a questo.

Daniele Melis



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI Pisani

Santa Barbara celebrata dai Vigili del Fuoco e Cuochi Pisani

Il 4 dicembre, festa di **Santa Barbara**, l'Associazione Provinciale **Cuochi Pisani**, per il secondo anno consecutivo, ha dato il proprio contri-

buto in un momento di forte aggregazione, guidati con tenacia e passione dal Presidente **Stefano Fantozzi** che, sin dall'inizio del suo mandato, ha



KIMBO FLEXICUP SISTEMA IN CAPSULE, IDEALE PER IL TUO RISTORANTE.



FINO A 4 CAFFÈ CONTEMPORANEAMENTE



RISPARMIO
ENERGETICO



ESTRAZIONE
PERFETTA
OTTIMA QUALITÀ



SEMPLICITÀ
NELL'UTILIZZO



SERBATOIO 4 LITRI
CON POSSIBILITÀ
DI ESTENSIONE



IN ACCIAIO
INOSSIDABILE



POSSIBILITÀ
DI DIVERSI
UTILIZZI SIMULTANEI

LIMITED EDITION



IL GUSTO
DELL'ESPRESSO
NAPOLETANO

PRESTIGE



IL GUSTO
DOLCE

DECAFFEINATO



IL GUSTO
INTENSO SENZA
CAFFEINA

Kimbo Flexicup, la nuova proposta di Kimbo per un espresso perfetto anche senza personale specializzato. È semplice da utilizzare e studiata per evitare ogni spreco di prodotto. Le sue capsule, di gusti diversi, soddisfano ogni palato. Scegli tra il gusto vivace e leggermente speziato di Limited Edition, la dolcezza e l'equilibrio di Prestige e la cremosità del Decaffeinato. Con Kimbo Flexicup i clienti ameranno il tuo ristorante anche per il tuo caffè.

Scopri le offerte dedicate al canale **Ho.RE.Ca.**
Contattaci al numero **081/7011200** o scrivi una mail a **horeca@kimbo.it**

KIMBO®

rafforzato il gruppo ed implementato il coinvolgimento di professionisti di alto livello, collaborando col tessuto sociale pisano. "Queste due giornate trascorse a fianco dei vigili del fuoco, oltre ad averci arricchito di una nuova esperienza, ci hanno permesso di conoscere meglio questi uomini che hanno fatto della loro divisa una missione di vita" ha detto Fantozzi. Alla cerimonia, apertasi con la deposi-

zione di una corona in memoria dei caduti, è seguita la dimostrazione di una manovra antincendio, che ha simulato il rogo di un appartamento, col recupero di una persona. Poi la SS. Messa, l'apertura del parco Pom-pieropoli per bambini e ragazzi ed il pranzo FIC con centinaia di ospiti. Per l'occasione sono stati consegnati gli attestati di merito e anzianità di servizio, con l'intervento del coman-

dante Ugo D'Anna. A dare il proprio contributo la referente delle Lady Chef pisane Veronica Vanni e gli associati Lorenzo, Francesco, Giuseppe, Monica e Niccolò. Un ringraziamento particolare a Massimo Sonetti. Una Targa consegnata dai **VVFF** ai Cuochi FIC, infine, riporterà alla memoria questa magnifica esperienza ogni volta che la si guarderà.

Grazia Frappi

UNIONE REGIONALE CUOCHI PUGLIA

La Puglia si "veste" di rosa

Dopo 50 anni dalla nascita dell'Unione Regionale Cuochi Puglia, anche questa regione, sul fronte di cuochi e fornelli, si veste di rosa creando il proprio gruppo Lady Chef.

Il gruppo "rosa" della Puglia è stato infatti ufficializzato a Matera lo scorso 14 ottobre, in occasione della Festa Nazionale del Cuoco e dell'Assemblea Nazionale Lady Chef, ed è stato fortemente voluto dal presidente regionale, **Salvatore Turturo**, insieme a tutto il suo Consiglio. Facendo seguito alla delibera del Consiglio Regionale Cuochi Puglia del 24 settembre 2019, per la costituzione del Gruppo Lady Chef Puglia, votata all'unanimità, tale gruppo è stato di fatto costituito a Matera il 14 di ottobre in occasione della festa del cuoco (così si legge nell'atto della sua costituzione, ndr). "All'interno del gruppo - fa sapere il presidente Turturo - abbiamo dato la rappresentanza a tutte le Associazioni operanti sul territorio della Puglia, che a loro volta formeranno ulteriori gruppi nelle Associazioni

Provinciali; questo per poter coinvolgere tutte le associate e portare avanti le finalità che il gruppo, sotto la guida del consiglio regionale, ha stabilito".

Sono state così scelte e individuate le Lady Chef che guideranno, ciascuna per il proprio territorio di competenza, l'organizzazione. Responsabile Ass. Bari e Puglia **Lady Chef CHIARA MANGINI** Responsabile Ass. Gargano e Capitanata

Lady Chef ANNALISA GRANA

Responsabile Ass. BAT

Lady Chef ELISA CORCELLI

Responsabile Ass. Trulli e Grotte

Lady Chef MARA NITTI

Responsabile Ass. Brindisini

Lady Chef MARIA ANDRISANI

Responsabile Ass. Lecce

Lady Chef ANNA MARIA DE RINALDIS

Responsabile Ass. Taranto

Lady Chef MARIA DEL POPOLO

Segretaria del gruppo

Lady Chef MARIA CONSIGLIA GUARINI

Ognuna di loro cercherà di coin-

volgere tutte le sue associate in attività che possano mettere in risalto la professione del cuoco, con quel qualcosa in più che riguarda la figura femminile. Il gruppo Lady Chef Puglia, infine, in linea con i principi deontologici, si impegna a perseguire finalità di alto livello etico e morale nei confronti di iniziative a carattere benefico ed umanitario, a divulgare il patrimonio immenso e tradizionale della cucina italiana nonché a sviluppare iniziative ed eventi al solo scopo di creare occasioni meramente associative e amichevoli.

Annalisa Grana





Decorazioni di Cioccolato

trucioli, codette, scaglette e perle

BARRY CALLEBAUT ITALIA S.p.A.
Via Morimondo, 23 - 20143 - MILANO (MI)

+39 030 7058 711 - clienti@italmill.com - @italmillspa



Distributore Italia

w w w . i t a l m i l l . c o m

UNIONE REG. CUOCHI UMBRI E ASS. PROVINCIALE CUOCHI TERNI A Orvieto l'incontro "NIC in School"



► **Unione Regionale Cuochi Umbri** con la collaborazione dell'**Associazione Provinciale**

Cuochi Terni, dell'Istituto Professionale Alberghiero "L. Coscioni" di Orvieto e del dipartimento formazione della **Nazionale Italiana Cuochi**, ha realizza-

to lo scorso 25 novembre l'evento **NIC in School**, durante il quale il formatore **Fabio Mancuso** ha spiegato nell'aula magna dell'istituto, gremita di alunni e professori, come approcciarsi ai **Campionati della Cucina Italiana** e come leggere e seguire il regolamento. Un incontro molto interessante, apprezzato sia dai docenti che dagli allievi, che ha svelato alcuni segreti su come affrontare questo importante appun-

tamento ormai alle porte. Il prossimo febbraio, infatti, si svolgerà la nuova edizione dei Campionati FIC all'interno della Fiera di Rimini e questo costituirà ancora una volta un importante momento di confronto sia per i cuochi professionisti, che già vantano una lunga esperienza, sia per i giovani cuochi che iniziano a muovere i primi passi nel mondo delle gare, con la voglia di crescere e di confrontarsi.

UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI

In vista dei Campionati a Perugia i formatori NIC



► **Unione Regionale Cuochi Umbri** ringrazia tutti i partecipanti e gli organizzatori del corso di Alta Formazione propedeutica per i **Campionati della Cucina Italiana 2020** che si è tenuto all'Università dei Sapori di Perugia lo scorso 26 novembre. In particolare, ringraziamo i formatori della **Nazionale Italiana Cuochi**, **Debora Fantini** e **Lorenzo Lacriola**, che alla presenza di 50 associati FIC hanno

saputo svolgere con competenza e professionalità l'esposizione del nuovo regolamento dei Campionati, aggiungendo preziosi consigli sull'interpretazione pratica.

L'imminente appuntamento di Rimini, infatti, ha spinto i Cuochi Umbri ad organizzare questo interessante incontro formativo, durante il quale i due Chef della nostra Nazionale hanno illustrato nel dettaglio le novità che riguardano

il Regolamento. Molte le domande e le curiosità alle quali i nostri Chef hanno risposto.

Il Segretario, Raffaele Marco Bagnato



UNIONE REGIONALE CUOCHI VdA

Cuochi Aosta e Coldiretti: siglato il Protocollo d'intesa



Durante l'evento Château Miel 4ª edizione, svoltosi sabato 26 ottobre 2019, è stato firmato l'accordo tra **Unione Cuochi VdA** e **Coldiretti VdA**, che sancisce un percorso condiviso finalizzato alla valorizzazione di prodotti agroalimentari, ottenuti interamente da prodotti agricoli della Regione VdA, attraverso

la sua cucina e/o ristorazione. Per il presidente **Gianluca Masullo** è davvero un altro passo importante che mira alla valorizzazione del territorio valdostano. "È importante – afferma il presidente – individuare e promuovere sinergie per il miglioramento della promozione dei prodotti, attraverso il rispetto dei criteri di qualità, tracciabi-



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

SCOPRI LA NOSTRA GAMMA
DI ALTA QUALITA' DI PESCI
E CROSTACEI DEI MARI
DEL NORD

Royal Greenland è un partner esclusivo per i professionisti del settore della ristorazione e della gastronomia.

Forniamo prodotti ittici che deliziano i clienti.

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**



Royal Greenland Italia Spa

Via G. Saragat 2 · 20834 Nova Milanese - MB

Tel.: +39 0362 499614 · Fax: +39 0362 499605

www.royalgreenland.it · infoitalia@royalgreenland.com

lità, sicurezza alimentare, sostenibilità, trasparenza e territorialità. Il nostro obiettivo – continua – sarà quello di incentivare i rapporti di collaborazione tra i produttori e gli chef del

nostro territorio, creando un sistema che possa consentire ad entrambi di avere dei benefici”. Masullo, infine, ha ringraziato la Coldiretti VdA che ha voluto fortemente questo accordo,

per continuare a lanciare un segnale chiaro che con la sinergia si possono ottenere grandi risultati.

Ufficio Stampa



ASSOCIAZIONE CUOCHI TERME EUGANEE E PADOVA “A Cena con il Cuore” dei Cuochi Padova

Giunge alla 10^a edizione l'evento “A Cena con il Cuore”, organizzato dall'Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova con la Fondazione Vite Vere Down D.A.D.I. - Onlus. Avvenimento tanto atteso, nel bacino euganeo e padovano, dai numerosi sostenitori FIC, allo scopo di raccogliere fondi da devolvere in beneficenza. L'incasso della serata, infatti, è stato devoluto al progetto “SlowDown Santa Sofia”, per la costruzione di un

piccolo hotel (Dadi Rooms S.Sofia) su un'area adiacente alla chiesa padovana di Santa Sofia, dove si faranno lavorare ragazzi con sindrome di Down nella struttura ricettiva turistica. Da sempre l'Associazione patavina si propone in numerose attività con finalità di solidarietà. L'evento è stato patrocinato dalla Provincia di Padova e si è tenuto a Villa Foscari Rossi (Stra, Venezia) il 15 novembre, unendo l'alta cucina e la solidarietà. L'invito alla piena parte-

cipazione è giunto anche dal Presidente della Provincia di Padova, **Fabio Bui**, dal presidente dell'Associazione Cuochi Terme Euganee, Filippo Bondi, e dalla vicepresidente della Fondazione “Vite Vere Down Dadi”, **Patrizia Tolot**.

Stefano Pepe



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MESSINA Nasce la Scuola di Cucina dei Cuochi Messina FIC

“**O**ggi vediamo realizzarsi un sogno! Per questo vogliamo in primis ringraziare **Fondazione ITS Albatros** che, avendo messo a nostra disposizione locali e attrezzature, ha reso possibile la nascita della “**Scuola dei Cuochi Messina**”, un punto di incontro e riferimento per la formazione gastronomica di professionisti ed amatori”, queste le parole della presidente dell'Associazione Provinciale

le Cuochi Messina, Rosaria Fiorentino, nel suo intervento all'evento #Albatros&Partners4.0#re-

loaded. Fortemente voluto dalle due associazioni per fare conoscere ai messinesi, e non solo, due realtà altamente radicate nel territorio, capaci di creare valore aggiunto formando legami sempre più intensi con le aziende. Nel corso della serata la Fiorentino ha annunciato il calendario dei nuovi corsi della Scuola di Cucina, sottolineando che si tratta di una realtà dinamica ed in continua evoluzione con corsi dedicati a professionisti e amatori. L'APCM è stata protagonista di 9 cooking demo realizzate dal bakery chef Francesco Arena, dagli chef Antonio Arnaud, Giovanna Costanzo, Lucio e Filippo Bernardi, Giuseppe Geraci, Franco Agliolo, Giuseppe Micalizzi, Pasquale Caliri e dai

pizzaioli Mario Bertino, Giovanni Mento e Giovanni Gangemi. Nel contempo, in altre 4 sale dedicate, si è potuto assistere a seminari tematici dedicati al vino, all'olio, al suino nero siciliano ed ai formaggi messinesi. Al termine dei convegni, via alle degustazioni delle pietanze offerte nei tavoli gourmet che, oltre agli chef già citati, sono state preparate da Umberto Caruso, Riccardo Rizzo, Giuseppe Arena, Lillo Freni, Giovanni Samperi, Natale Laganà. A fine serata, la presidente ha rivolto un caloroso saluto virtuale al presidente URCS, **Domenico Privitera**, assente per impegni lavorativi ma sempre vicino alle iniziative dei Cuochi Messinesi.

Flavia Buscema, Ufficio Stampa APCM



Freschezza e Bontà dai Monti Sibillini

Mozzarella, Burrata, Stracciatella

FOTO: GIORGIO TASSI



Da oltre 50 anni TREVALLI è a fianco dei consumatori per offrire prodotti della migliore qualità, nel rispetto delle tradizioni e delle eccellenze del territorio e valorizzando ogni passaggio della filiera del latte.

È con questo spirito che nasce BONTÀ DEL PARCO, una linea di prodotti freschi a pasta filata (Mozzarella, Burrata e Stracciatella) realizzata nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, con latte 100% Italiano.

**Parco Nazionale
dei MONTI SIBILLINI**

- 1 AMANDOLA
- 2 BOLOGNOLA
- 3 FIASTRA
- 4 MONTE SIBILLA
- 5 MONTE VETTORE
- 6 NORCIA
- 7 SARNANO
- 8 USSITA
- 9 VISSO

Filo diretto con le aziende partner FLC



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB
BALDASSARE AGNELLI		info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it
BARILLA			www.barillafoodservice.it
BAYERNLAND	Giampiero Mannato (Ispettore vendite)	366.6629713 - g.mannato@bayernland.it	www.bayernland.it
BASSINI 1963	d.belletti@bassini1963.com	0543.722876	www.bassini1963.com
BRAGARD	Servizio clienti (13,30-17,30)	031 268372 - fic@bragard.com	www.bragard.com
BEER ATTRACTION			www.beerattraction.com
BOSCOVIVO TARTUFI	Luca Landucci	0575 410396 lucalanducci@boscovivo.it	www.boscovivo.it
CAIMI		0362 491001 - info@caimi.com	www.caimi.com
CIRIO ALTA CUCINA	servizioconsumatori@ccci.it	051 6228311 - n. verde 800 885030	www.cirioaltacucina.it
COLTELLERIE SANELLI	Livio Piffari	0341.361368 - 344.3811010 - livio.piffari@sanelli.com	www.sanelli.com
CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VAL PADANA		0372-30598 - segreteria@provolonevalpadana.it	www.provolonevalpadana.it
ELECTROLUX PROFESSIONAL	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional
HOPLÀ COOPERLAT			www.hopla.it
INDUSTRIE CELTEX	Direzione Vendite Italia Magda Lucchesini	0583 2741 - info@celtex.it	www.industrieceltex.com
ITALMILL		030 7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com
KIMBO	Francesca Capolongo	081 7011200 - francesca.capolongo@kimbo.it	www.kimbo.it
MEDAGLIANI	Eugenio Medagliani	02 45485571	www.medagliani.com
METRO ITALIA	Vincenzo Donatiello	345 4888949 - vincenzo.donatiello@metro.it	www.metro.it
MOLINO FAVERO	Loredana Favero	049 644855 - loredana@molinofavero.it	www.molinofavero.com
MOLINO PIVETTI	Luca Scarsi	051 900003 - marketing@pivetti.it www.pivetti.it	www.pivetti.it
NIMAR		info@nimar.it	www.nimarsrl.it
NUTRE FREE	Sara Turini	0583 216383 sara.turini@ntfood.it	www.nutrifree.it
OROGEL	Marco Dall'Ara (Respons. ufficio gestione vendite)	0547 377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it
ROYAL GREENLAND ITALIA	Caterina Pignata	0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	www.royalgreenland.it
SENNA			www.senna.eu
SIRMAN	Silvia Ruggin	049 9698666 - ruggin@sirman.com	www.sirman.it
SURGITAL	Serena Bergamini	0545 960964 - s.bergamini@surgital.it	www.surgital.it
TTT TABLEWARE	Roberto Sperandio	commerciale@tabletoptrade.it	www.ttt.srl
TRE SPADE	Flavio Fascio Pecetto	011.337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	www.trespade.it
TRE VALLI - COOPERPLAT			www.trevalli.cooperlat.it/
UNILEVER	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagrandechef.it
ZORZI	Alice Campagnari	346.2658 728 - alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it

BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

15-18
FEBBRAIO
2020
RIMINI EXPO
CENTRE

beerandfoodattraction.it



in contemporanea con

International
HoReCa
meeting
Congress • B2B • Parade

 **BBTech expo**
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE



organizzato da

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

NUOVA QUALITÀ



SELEZIONE ORO CHEF

STUDIATA PER LA
DOPPIA COTTURA
PERFETTA IN
COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

● NUOVE SEMOLE
DI GRANO DURO

● ECCELLENTE PERFORMANCE
NEI PROCESSI DI COTTURA

● AMPIA GAMMA E NUOVE
TRAFILE DI FORMATO



I SCOPRI DI PIÙ SU - Numero Verde 800 388 288 - www.barillafoodservice.it - foodservice@barilla.it |